

Recette : mousse d'avocat et de saumon fumé

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 98

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtés dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette réglera vos papilles et celles de vos invités.



Mousse d'avocat et de saumon fumé

POUR 4 PERSONNES

Préparation: 15 minutes

INGRÉDIENTS

POUR LE SAUMON

- 200 g de saumon fumé coupé en petits morceaux
- Quelques brins de ciboulette ciselée
- 2 cs d'huile d'olive
- Le jus d'un 1/2 citron vert
- Sel et poivre

POUR LA MOUSSE D'AVOCAT

- 4 petits avocats mûrs
- 3 yaourts brassés nature
- Le jus du 1/2 citron vert
- 1 petit bouquet de cerfeuil effeuillé

PRÉPARATION

Préparez la mousse d'avocat. Coupez les avocats en deux, ôtez leur noyau et prélevez leur chair. Mixez celle-ci avec les yaourts, le cerfeuil, le jus de citron, le sel et le poivre.

Mettez la mousse dans un saladier, recouvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur.

Mélangez le saumon et la ciboulette, ajoutez l'huile, puis le jus de citron, le poivre et mélangez.

Répartissez la mousse d'avocat dans quatre verres et disposez dessus des morceaux de saumon fumé. Présentez bien frais.

POUR **SKIEURS DÉBUTANTS** AU PAS DE MAIMBRÉ À ANZÈRE

FORFAIT DE SKI À L'ESPACE DÉCOUVERTE À 2'362M

- > CHF 10.- ENFANT 6-15 ANS
- > CHF 15.- JEUNE 16-25 ANS
- > CHF 20.- ADULTE

INFO: ANZERE TOURISME
027 399 28 00 | INFO@ANZERE.CH

1 JOUR DÈS
SEULEMENT
CHF **10.-**
PAR ENFANT



anzère
VALAIS SWITZERLAND