

Zeitschrift: Générations
Band: - (2018)
Heft: 98

Rubrik: Recette : mousse d'avocat et de saumon fumé

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 23.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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.

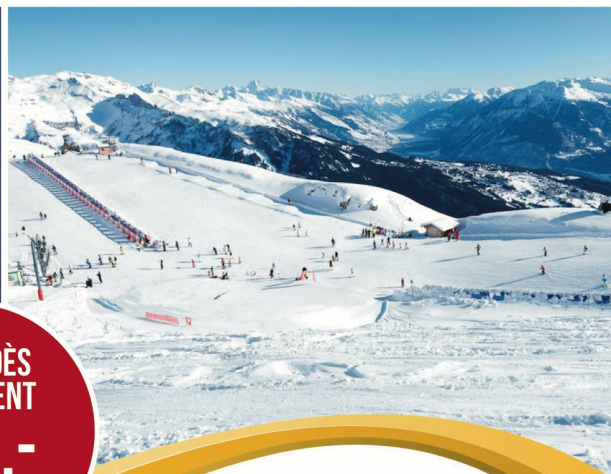
POUR **SKIEURS DÉBUTANTS** AU PAS DE MAIMBRÉ À ANZÈRE

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