

Perles du Japon, Saumon & Guacamole

Ingrédients : 6 verrines environ

- 80 g de perles du Japon
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 tranches de saumon fumé
- 3 avocats
- 1 cuillère à café rase de cumin
- 2 citrons
- sel (2 fois 3 pincées)
- poivre



Préparation :

- Cuire le tapioca à l'eau bouillante salée puis rincer à l'eau froide.
- Mélanger aussitôt avec l'huile d'olive, le jus d'un citron, le sel et le poivre puis garder au froid.
- Couper le saumon en petits dés.
- Epluchez les avocats et les mixer au robot avec le jus d'un citron, le cumin, le sel et le poivre.
- Remplir les verrines en alternant guacamole, saumon et perles du japon.
- Mettre au frais au moins 30 mn. A servir très frais.