



4 Personnes 

15 min 

## VERRINE GUACAMOLE FUMÉ CHANTILLY COCO

### Ingrédients :

- 2 avocats à maturité
- 2 tranches de saumon fumé ou truite fumée
- 1 ou 2 citrons verts bios
- Basilic frais (à défaut surgelé)
- 1 brique ou boîte de 400 ml de crème de coco (pas de lait)
- Sel

### La recette pas-à-pas :

- Mettre la **crème coco** dans un bol «cul de poule» et le placer avec les fouets du batteur **30 mn** au congélateur pour que le tout soit bien froid.
- Zester le **citron** puis réserver. Presser ensuite le jus.
- Mixer les **avocats** avec le **poisson**, ajouter le **jus de citron**, le **basilic** et ajuster avec du **sel** selon **votre goût**.
- Sortir le bol avec la **crème de coco** du congélateur, commencer à **monter** la crème **en chantilly** et à mi-parcours, ajouter les zestes de **citron** et le **sel**.
- Monter les verrines avec le **guacamole** recouvert de chantilly coco.
- Servir aussitôt ou réserver au frais.