 **Mousse d’avocat au saumon fumé  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/09/Mousse-davocat-au-saumon-fum%C3%A9-DSCN8864_29040.jpg)** **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 2 avocats mûrs à point** ♦  
**- 4 tranches de saumon fumé**  
**- 100 g de crème fraîche épaisse**  
**- 1 citron**  
**- 1 grosse càs d'aneth ciselé**  
**- 2 tomates rouges et fermes**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- jeunes pousses de salade**  
**Sauce :**  
**- 40 g de crème fraîche épaisse**  
**- un jus de citron**  
**- sel & poivre du moulin**

Couper les avocats en deux et retirer les noyaux. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère.  
Tailler deux tranches de saumon en fines lanières. Couper le reste en dés.  
Couper les tomates en quatre, les épépiner et les tailler en petits dés.  
Mixer la chair d'avocat avec les dés de saumon et le jus d'un demi-citron pour obtenir une purée fine. Incorporer la crème, l'aneth, du sel et du poivre.  
Goûter et rajouter un peu de jus de citron si besoin.  
Entreposer au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes.  
Tapisser les assiettes de service d'un lit de salade.  
Répartir au centre la mousse d'avocat et décorer avec les lanières de saumon.  
Éparpiller les dés de tomates tout autour.  
**La sauce :**  
Mélanger la crème avec du jus de citron, à doser selon le goût. Saler et poivrer.  
Asperger les mousses d'avocat de quelques gouttes de crème,  
décorer de pluches d'aneth (j'ai oublié).  
Servir.