**Chantilly de saumon**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/05/blinis-a-laneth-dsc_8680_17187-copy.jpg)

**- 100 g de** [**saumon fumé**](http://recettes.de/saumon-fume)**- 100 ml de crème liquide entière  
- Avocat**   
**- saumon fumé en tranches fines**  
**- ciboulette**

Mettre dans le réfrigérateur un petit saladier contenant la crème et les fouets du batteur, afin que l'ensemble soit très froid.  
Mixer très finement le saumon fumé.  
  
Monter la crème liquide très froide en chantilly.  
Mélanger délicatement la crème avec le saumon haché.  
  
Couvrir et garder au frais.  
Servir la chantilly de saumon avec les blinis tièdes et quelques tranches d'avocat.