

## ÉCLAIRS AU SAUMON FUMÉ

**10 pièces:**

**10 éclairs maison ou achetés dans le commerce**

**15 tranches de saumon fumé, 200 gr de fromage frais nature**

**2 c à soupe de crème fraîche épaisse entière**

**2 citrons, de l'aneth, 2 avocats**

**Mélangez le fromage frais, la crème, 2 c à café de jus de citron puis le zeste de l'un deux, sel, poivre.**

**Ciselez la moitié de l'aneth, un peu de persil haché mélangez.**

**Coupez sous forme de ruban le saumon fumé un peu plus large que l'éclair et pliez chaque ruban en deux.**

**Faites des lamelles d'avocats citronnez-les.**

**Coupez vos éclairs en deux dans le sens de l'épaisseur**

**Répartissez, la préparation crème sur la base des éclairs**

**Disposez sur chacun, 4 rubans de saumon fumé pliés sur eux même et en les mettant les uns derrière les autres, poivrez.**

**Recouvrir de lamelles d'avocats, refermez les éclairs sans trop appuyer pour ne pas écraser la garniture.**

**Répartissez sur le dessus de chaque éclair un peu de la crème, de l'aneth ciselé et des zestes de citron.**

**Mettre au frais au moins 4 h, afin que la pate à choux déshydratée ne s'humidifie.**

