

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.

