

# Ballottine de saumon fumé à la mousse d'avocat et crème au oeufs de saumon

Portions: 8

450 grammes saumon fumé  
150 grammes crème  
2 feuilles gélatine  
2 avocats  
25 grammes oeufs de saumon  
2 jus de citron  
1 botte ciboulette  
sel, poivre

**MOUSSE AVOCAT** Tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide, éplucher les avocats, les mixer, ajouter la feuille de gélatine fondu avec le jus de citron et assaisonner. Réserver.

**CRÈME** Fouetter la crème. Tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide, ensuite l'égoutter, la fondre avec un peu de jus de citron, la mélanger avec la crème. Ajouter les oeufs de saumon, assaisonner et ajouter la ciboulette hachée.

**CONFECTION** étaler une feuille de papier film, disposer des tranches de saumon fumé, mettre la mousse d'avocat et rouler avec l'aide du papier film. Faire la même opération avec la crème au oeufs de saumon. Réserver au frais.

Idées de service: **DRESSER:** couper les ballotins en biais et les disposer sur une assiette, Servir avec une salade.

© L. Thierry  
<http://www.ermann.com/>