

Bouchées de Friseline à la mousse de saumon

- 1- Coupez la Friseline à 1cm de sa base pour obtenir les feuilles de Friseline. Gardez les feuilles les plus larges. Vous pouvez utiliser les autres feuilles pour préparer une salade.
- 2- Mixez les tranches de saumon fumé avec le fromage frais, le mascarpone et une pincée de sel.
- 3- Garnissez les feuilles de Friseline avec la mousse de saumon à l'aide d'une poche à douille.
- 4- Divisez l'avocat en 2 puis coupez-le afin de former des copeaux d'avocat. Placez ces copeaux sur la mousse.

Pour une vingtaine de bouchées

- 1 Friseline
- 100g de fromage frais
- 250g de saumon fumé
- 125g de mascarpone
- 1 avocat
- Sel