



 **10 minutes**

 **8 personnes**

- 25 Minis Apéro Brioché
- 4 tranches de saumon fumé (150 g)
- 3 avocats
- 1 citron vert non traité
- 1 orange non traitée
- 1 c. à s. de graines de sésame torréfiées
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Aneth frais

#MiniToasts

#apéro

#recettefestive

Mini toasts saumon & avocat aux agrumes

Presser et râper séparément l'orange et le citron vert, réserver le jus et le zeste.

Couper chaque tranche de saumon en plusieurs lanières de largeur 2 cm environ. Les mélanger avec quelques zestes de citron et d'orange râpés. Ajouter une cuillère à soupe de jus d'orange. Mélanger à nouveau et réserver.

Couper les avocats en deux, enlever le noyau et la peau.

Découper finement des tranches d'avocat et déposer une à deux tranches sur chaque mini toast. Ajouter deux gouttes de citron vert pressé.

Recouvrir les toasts d'une lanière de saumon aux agrumes.

Saupoudrer le tout d'une pincée de fleur de sel, de piment d'Espelette et de graines de sésame. Décorer avec quelques brins d'aneth.

Vous pouvez remplacer le saumon par deux petites crevettes roses par toast.