

---

# MOUSSE DI SALMONE E AVOCADO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado,
- 40 g di salmone affumicato,
- 10 cl di panna da montare,
- 1 albume d'uovo,
- sale.

Tagliate il salmone a listarelle.

Tagliate gli avocado in due nel senso della lunghezza, togliete il nocciolo ed estraete la polpa evitando di rompere la scorza, che terrete da parte.

Montate la panna.

Frullate il salmone, la polpa degli avocado e l'albume per circa 2 minuti.

Incorporatevi la panna e salate.

Con una tasca da pasticciere distribuite la mousse nelle cavità degli avocado, sistemate su un piatto da portata e mettete in frigorifero per 20 minuti prima di servire.