**Verrine avocat-truite fumée**

**Nombre de personnes 4**

**Ingrédients**

1 avocat bien mûr

2 tranches de truites fumée (ou saumon)

100 g de fromage frais

1/2 citron

50 g de fromage ail et fines herbes

1 pot d'œufs de truite

Ciboulette

**Étape**

Écraser la pulpe de l'avocat dans un bol.

1. **Étape 2**

Saler très peu, poivrer et citronner.

1. **Étape 3**

Déposer 1/4 de la préparation dans chaque [verrine](http://www.marmiton.org/recettes/selection_cuisine_au_verre.aspx).

1. **Étape 4**

Mélanger le [fromage](http://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx) frais et le fromage ail et fines herbes dans un bol avec 1 cuillère à soupe d'eau pour fluidifier.

1. **Étape 5**

Déposer dans les [verrines](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_verrines_1.aspx) en une seconde couche.

1. **Étape 6**

Couper les tranches de [saumon fumé](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_saumon-fume-mode-d-emploi_1.aspx) en petits morceaux, répartir dans les verrines et mettre au frais.

1. **Étape 7**

Au moment de servir, décorer de quelques œufs de truite, brins de [ciboulette](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-la-ciboulette_1.aspx), un filet de citron et un tour de moulin à poivres 5 baies.

**Note de l'auteur**

Je trouve les œufs de truite plus savoureux que les œufs de saumon, plus écœurants et plus chers. Mais c'est un vrai plus dans la recette, croquants sous la langue !