



Crème de petits pois, avocat, et œufs de saumon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 tasses de petits pois surgelés
1 avocat mûr
1 cuillère à soupe citron vert (jus)
sel et poivre
1 petit bocal de crème aigre (petit)
1 petit bocal d'œufs de saumon

Méthode de préparation

- 1.** Laissez cuire les petits pois surgelés pendant une minute dans de l'eau bouillante et versez-les dans une passoire. Rincez-les à l'eau froide et laissez-les égoutter.
- 2.** Pelez l'avocat et dénoyautez-le. Mixez les petits pois et l'avocat au blender ou au mixeur plongeur.
- 3.** Ajoutez le jus de citron vert, le sel, le poivre et la crème épaisse. Mixez à nouveau brièvement.
- 4.** Servez la crème dans des verrines et garnissez-la d'œufs de saumon.