



Les plats principaux

Couronne de Pâques

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 radis
1 concombre
4 avocats
1 citron
150 grammes saumon (fumé)
100 grammes petits pois (brièvement blanchis)
2 œufs (cuits dur)
1 poignée de cresson
2 cuillères à soupe de crème aigre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les radis en rondelles. Avec un économe, coupez le concombre en longues tranches et roulez-les bien serrés.

Mixez la chair des avocats avec l'épluchure râpée, le jus d'un demi-citron et 2 cs d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Salez et poivrez.

Versez la crème d'avocat le long du bord d'un grand plat et avec une cuillère formez une couronne (laissez le milieu vide).

Dessus répartissez des petites tranches de saumon fumé, des rondelles de radis, des roulades de concombre et des petits pois.

Coupez les œufs en quartiers que vous disposez-les ici et là entre les légumes. Parachevez avec des touffes de crème aigre et du cresson. Salez et poivrez.

