QUENELLE REVISITÉE

façon éclair, guacamole et truite fumée

Entrée | *Quenelles & Soufflés* | *Nb. portions* **4** | *Préparation* **30 MIN** | *Cuisson* **15 MIN**

INGRÉDIENTS

- **4 quenelles au brochet façon beurre blanc Saint Jean**
- 2 avocats
- 1 jus de citron
- Quelques brins d'aneth
- 120g de truite fumée

RECETTE

Préparation

- Mixer les avocats avec le jus de citron. Saler, poivrer. Placer dans une poche à douille. Réserver au frais.
- Détailler des lamelles de truite et les rouler sur elles-mêmes.
- Cuire les quenelles dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes.
- Dresser en alternant, rouleaux de truite, pointes de guacamole. Finir par un peu d'aneth ciselée.