



Seafood Maison

LAMELLES DE CONCOMBRE, ÉCRASÉ
D'AVOCAT ET TOBIKO



IDÉES RECETTES

Seafood Maison

Lamelles de concombre, écrasé d'avocat et tobiko

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : -

1 concombre · 1 avocat · 1 citron · 2 c.à.s d'huile d'olive ·
1 petite boîte de Tobiko (goût wasabi) · Sel, poivre

Écrasez l'avocat avec une fourchette, assaisonnez avec le jus d'un demi-citron, mélangez le tout avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Coupez le concombre en longueur, en lamelles très fines.

Disposez les lamelles de concombre sur une assiette et assaisonnez-les avec un filet d'huile d'olive, ajoutez quelques cuillères de votre préparation d'avocat, puis de tobiko.

