

DOME D'AVOCAT AU SAUMON FUME (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Popotte à Lolo](#)
et [Cuisine en folie](#) pour le dressage

Ingrédients :

- 3 avocats
- 6 tranches de saumon fumé
- 100 g de crème fraîche entière liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 2 cl de citron (j'a utilisé du citron Yuzu)
- sel, poivre

pour le dressage :

- 6 tranches de pain de mie sans croûte
- quelques feuilles de belle salade de votre choix

Préparation:

- Tapisser de film alimentaire l'intérieur d'un moule demi-sphère
- Chemiser les demi-sphères avec les tranches de saumon fumé en les déposant autour du moule et dans le fond.
- Faire tremper quelques minutes les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Presser la moitié du citron, verser le dans un petit bol en y ajoutant 2 cuillères à soupe d'eau, puis mettre le tout à chauffer au micro ondes.
- Essorer la gélatine, diluer-là dans le liquide chaud en mélangeant bien.
- Laisser refroidir
- Enlever les noyaux des avocats et sortir la chair (465 g)
- Mettre la chair d'avocat, la crème liquide dans le bol
- puis mixez 15 secondes à vitesse 4
- Saler, poivrer et ajouter le jus du demi citron refroidi contenant la gélatine
- Fouetter bien le tout 15 secondes à vitesse 3 pour avoir une préparation homogène.
- Verser la préparation dans les demi-sphères sur le saumon
- couvrir les demi-sphères à l'aide du film alimentaire qui dépasse.
- Tasser légèrement.
- Placer l'ensemble au réfrigérateur 24 heures.

Le lendemain :

- préchauffez le four sur 180°
- étaler les tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir des tranches bien fines
- découper un cercle de la taille des dômes pour faire le fond du dôme au dressage
- déposer les ronds de pain de mie sur une feuille en silicone posée sur une plaque perforée
- huiler les légèrement avec un pinceau à l'huile d'olive
- enfourner 12 à 15 minutes selon les fours vos toasts doivent être dorés
- réserver les

Le dressage :

- **déposer un toast de la taille d'un dôme dans l'assiette de service**
- **déposer dessus un dôme de saumon que vous aurez délicatement démoulé**
- **dresser l'assiette**
- **servez bien frais.**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2018
<http://thermominoux.over-blog.com>