SOUFFLÉ REVISITÉ

FAÇON ÉCLAIR AU GUACAMOLE ET À LA TRUITE FUMÉE

Soufflés



INGRÉDIENTS

- **1 paquet de soufflés nature BIO Comptoir du Pastier**
- 2 avocats
- 1 jus de citron
- Quelques brins d'aneth
- 120g de truite fumée

RECETTE

- 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 soufflés dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 min.
- Dresser en alternant, rouleaux de truite, pointes de guacamole.
- Finir par un peu d'aneth ciselée.