

Rouleau de RADIS à l'avocat et à la truite fumée

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 radis noirs (ou asiatiques)
150g de truite (ou saumon) fumée
1 avocat bien mûr
2 échalotes
4 c. à s. de mayonnaise
Ciboulette et menthe



Préparation

Laver et couper les radis en très fines lamelles dans le sens de la longueur (de préférence avec une mandoline ou un couteau bien affûté). Emincer les échalotes et ciseler les herbes.

Dans un petit saladier, mélanger les échalotes, les herbes, la truite et l'avocat coupés en petits morceaux et ajouter la mayonnaise.

Sur chaque lamelle de radis, placer environ 1 petite cuillère à soupe du mélange et rouler la lamelle sur elle-même et refermer le rouleau avec l'aide un cure-dent.

Servir frais.