



## Astuce

Variez en remplaçant les pamplemousses par des oranges.

## Trio au saumon fumé

**6 EmpilOdéco rectangulaires** ☒ **2 h** dans le réfrigérateur

© 12,10

- 2 pamplemousses (± 600 g)
- 3 avocats bien mûrs (± 600 g)
- 300 g de fromage frais (Carré frais, Cottage Cheese ou Fromage fouetté Madame Loïc)
- Sel et poivre
- 170 g de lardons de saumon fumé
- 5 brins d'aneth lavée et effeuillée

Pelez à vif les pamplemousses (supprimez toute la peau y compris la peau blanche), prélevez les suprêmes (les segments de pulpe) au-dessus d'un Grand Ravier 600 ml et pressez bien la partie restante pour récupérer le jus. Epluchez les avocats, ôtez le noyau, coupez-les en morceaux et mixez-les finement dans l'Extra Chef avec 50 g de fromage frais, 50 ml du jus des pamplemousses, du sel et du poivre. Dans le Bol batteur 1.5 l, mélangez avec la Spatule silicone le reste de fromage frais, les lardons de saumon fumé et l'aneth hachée finement dans le TurboTup. Dans les **EmpilOdéco rectangulaires** légèrement huilés, répartissez une couche de suprêmes de pamplemousse, une couche de crème au saumon fumé et une couche d'avocat. Empilez-les 3 par 3, fermez les 2 tours et conservez au frais 2 h, avant de consommer.