



# Dôme saumon fumé

Pour 4 pers- Facile - Prép :20 min

**8 tranches de saumon- 1 ou 2 avocats- 4 œufs- 4 tranches de pain de mie  
80 g de fromage frais- 1 citron vert- Huile de tournesol**

Placez un carré de film étirable dans 4 ramequins et badigeonner l'intérieur d'huile. Casser 1 œuf dans chaque ramequin et refermer le film étirable autour des œufs. Faire cuire les œufs 4 min dans de l'eau bouillante.

Épluchez, placer les avocats dans un saladier. Ajoutez le fromage frais, le jus du citron vert et écraser le tout à la fourchette.

Recouvrir vos moules dômes (ou des bols, si vous n'avez pas de moule dôme) avec 2 tranches de saumon fumé.

Déposez un œuf cuit dans chaque dôme. Remplir avec le mélange fromage/avocat.

Découpez 4 disques de pain de mie en utilisant un bol, les faire griller et venez fermer vos dômes avec vos cercles de pain de mie.

Démoulez les dômes et les saupoudrer de quelques zestes de citron vert.

Dégustez.