**Ingrédients (3 personnes):**

3 avocats mûrs  
40 g de beurre ramolli  
50 g de farine  
6 petites c à s de fromage blanc à 0 %  
jus de citron  
150 g de saumon fumé de qualité  
sel et poivre  
1 pincée de piment d'espelette

**Préparation:**

Préchauffez votre four à 200°. Dans une jatte, mélangez à la main le beurre ramolli avec la farine et la pincée de sel ; vous devez obtenir une préparation sableuse. Placez-la sur une feuille de papier cuisson et enfournez 10 min. Laissez ensuite tiédir.   
  
. Détaillez les tranches de saumon fumé en petits morceaux. Mettez-les dans le bol de votre mixeur, ajoutez-y 1 c à c de jus de citron et 3 petites c à s de fromage blanc. Mixez l'ensemble, jusqu'à l'obtention d'une crème rose onctueuse. Réservez dans un bol.   
  
. Lavez et pelez les avocats. Dénoyautez-les, puis placez la chair dans le mixeur avec 1 c à c de jus de citron, le piment d'espelette, 3 petites c à s de fromage blanc et un peu de poivre. Mixez le tout pour obtenir une crème lisse. Réservez dans un bol.  
  
. Répartissez de la crème d'avocat dans 3 verrines, puis par dessus la crème au saumon. Versez à nouveau un peu de crème à l'avocat. Saupoudrez de crumble et placez au frais au moins 1 h avant de servir.

Source: [Recette de Crumble d'avocat](file:///C:\Users\Cl%C3%A9ment\Documents\Cuisine\crumble-davocat.htm)