

# Perles du Japon au saumon fumé et guacamole au cumin

(Recette de José Maréchal)

Ingrédients pour 6 personnes ou pour une quinzaine de verrines:

- 50g de Perles du Japon (tapioca gros)
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 à 3 avocats selon taille
- 1 c.à.c. de cumin en poudre
- 1 citron vert et 1 citron jaune
- un peu d'aneth
- sel et poivre

Cuire le tapioca à l'eau bouillante salée et rincer à l'eau froide. Mélanger le tapioca avec l'huile d'olive le jus du citron vert, le sel et le poivre et réserver au frais.

Couper le saumon en petits dés.

Mixer (ou écraser à la fourchette pour garder des morceaux) la chair des avocats et y ajouter le jus du citron jaune, le cumin, le sel et le poivre.

Dresser les verrines en mettant d'abord le guacamole puis quelques perles puis le saumon et finir par des perles. Décorer avec un peu d'aneth.

Garder au moins 30 minutes au frais.

Accord mets et vins : Un chardonnay, un Picpoul de Pinet ou encore un rosé de Provence.