

MOUSSE D'AVOCATS TARTARE DE CREVETTES



Ingrédients :

- 2 beaux avocats mûrs
- 6 belles crevettes (ou langoustines, à vous de voir !)
- 150grs de crème fleurette entière
- 1/2 jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile de pistache
- sel, poivre, tabasco

Préparation :

- Mixer les avocats avec le jus de citron, assaisonner de sel, de poivre et de tabasco, puis ajouter une cuillère à café d'huile de pistache. Monter la crème pour obtenir une crème fouettée. Incorporer ensuite 2/3 de la crème fouettée à la purée d'avocat pour avoir un mélange onctueux. Filmer et réserver au frigo.
- Décortiquer les crevettes, retirer le boyau en incisant le dessus du dos. Hacher finement la chair au couteau ou au mixeur, assaisonner et ajouter la deuxième cuillère à café d'huile de pistache. Incorporer ensuite le reste de crème fouettée.
- Dresser à la poche à douille, la mousse d'avocat dans des verrines jusqu'au 2/3 environ et compléter avec le tartare de crevettes !
- J'ai pris la photo avant d'ajouter un brin de ciboulette dessus, vous pouvez aussi décorer d'oeufs de saumon, ou ce qui vous fait envie !