



MINI BOCAUX AVOCAT/PISTACHE

pour 30 mini bocaux :

4 gros avocats Haas - 200g crème fleurette - 1 citron - fleur de sel - huile de pistache - pistaches –

Prélever la chair d'avocat. La mixer avec le jus du citron et assaisonner avec la fleur de sel. Fouetter légèrement la crème fleurette et l'incorporer à la purée d'avocat à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Mettre dans une poche à douille (sans douille). Pocher dans les mini bocaux. Placer sur un plateau. Fermer et placer au réfrigérateur. Au moment du service, arroser d'huile de pistache, parsemer de pistaches torréfiées à 150° au four et hachées grossièrement au couteau.
Refermer les bocaux, servir sans oublier de fines cuillères à long manche.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr