



### Velouté glacé d'avocat chantilly au curry

**Ingrédients pour 10/12 verrines**

- 2 avocats murs
- 1 litre de bouillon de volaille (2 cubes dans 1 litre d'eau)
- 1 bonne pincée de piment d'Espelette
- 10 cl + 20 cl de crème fraîche liquide
- 1/2 citron en jus
- sel, poivre
- curry en poudre

**Préparer le bouillon de volaille en émiettant les cubes dans l'eau puis porter à ébullition quelques minutes pour dissoudre les cubes. Laisser tiédir.**

**Eplucher et couper les avocats en dés, mélanger avec le jus de citron pour éviter qu'ils noircissent. Mixer les dés d'avocat, ajouter les 10 cl de crème fraîche et le bouillon refroidi, mixer pour obtenir un velouté homogène. Saler, poivrer et ajouter le piment, mixer encore une fois pour bien mélanger. Réserver au froid.**

**Monter les 20 cl de crème fraîche en chantilly, ajouter 1 c à café environ de curry en poudre tout en fouettant.**

**Verser le velouté dans des verrines de taille moyenne. A l'aide d'une poche à douille ou d'un siphon placer la chantilly salée sur le velouté. Servir froid accompagné de biscuits salés.**

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY

