



CREME D'AVOCAT A LA FOURME D'AMBERT PANEE AUX NOISETTES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: sans

2 avocats mûrs

½ l de bouillon de volaille (cube ou maison, refroidi)

Le jus d'1/2 citron

2 càs bombées de fromage blanc (20 ou 0%)

Quelques pincées de piment doux (à ajuster selon l'effet désiré)

150 g de fourme d'Ambert

Poudre de noisettes torréfiée 1 minute environ

Éventuellement quelques noisettes concassées

Sel et poivre

Le velouté d'avocat:

Eplucher les avocats en les coupant en morceaux et les arroser de jus de citron. Les mettre dans le mixer avec la moitié du bouillon et le fromage blanc. Mixer et ajuster la consistance selon le résultat recherché: pour un velouté un peu épais, ne pas mettre tout le bouillon.

Assaisonner à votre convenance en sel et poivre en ajoutant le piment aussi le piment. Réserver au frais.

La fourme:

Travailler la fourme à la fourchette pour la rendre un peu souple. Former des boules entre les paumes de la main avant de les rouler dans la chapelure de noisettes. Les réserver au frais.

Finition:

Servir d'abord la crème d'avocat, poser une boule ou un petit morceau de fourme panée... parsemer avec quelques noisettes concassées et saupoudrer éventuellement d'un peu de piment.