



Espuma à l'avocat et au poisson fumé



250g d'avocats bien mûrs, 200g de yaourt bio à 3.5%, 5cl de jus de citron, sel, 1 feuille 1/2 de gélatine, coriandre, cerfeuil, poivre blanc.

Un filet de poisson fumé, flétan, thon, espadon, piment d'Espelette et un peu de ciboulette ou cerfeuil pour le décor.

Mixer yaourt, avocat, cerfeuil coriandre, sel et poivre. Passer au tamis fin.

Tiédir le jus de citron et y fondre la gélatine ramollie et essorée, bien la mélanger à l'appareil précédent. Verser dans le siphon, visser une ou 2 cartouches de gaz, secouer fortement et garder plusieurs heures au frigo tête en bas.

Garnir le fond des verres avec le poisson choisi détaillé en dés, répartir la mousse dessus.

On peut remplacer le poisson fumé par des crevettes, ou laisser libre cours à son imagination. Pourquoi pas des dés de melon par exemple.