



MOULES AU GUACAMOLE GINGEMBRE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 5 mn

Pour une douzaine de coupelles ou plus:

½ l de moules

1 avocat

1 citron vert

La valeur d'un petit pois de gingembre frais râpé très fin

Sel

Les moules:

Gratter et nettoyer les moules en enlevant le bissus. Les faire ouvrir sans rien d'autre dans une poêle à feu vif. Réserver pendant qu'elle refroidissent. Lorsqu'elle sont froides, les enlever de leurs coquilles.

Le guacamole:

Ouvrir l'avocat, enlever la pulpe et l'arroser du jus de citron. Écraser à la fourchette ou mixer finement (cela dépend de la consistance souhaitée).

Ajouter le gingembre râpé et saler

Présentation:

Déposer un peu de guacamole dans le fond d'une coupelle et poser une ou quelques moules dessus.