

CREME MOUSSANTE D'AVOCAT, CREVETTES MARINEES ET PIMENT D'ESPELETTE



Ingrédients :

- 4 belles crevettes entières ou un peu plus selon la taille de vos verrines (celles-ci sont pour la déco)
- 1 avocat
- 100 grs de crevettes décortiquées
- 1 citron vert (je n'avais pas, alors j'ai pris un jaune)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 petit bouquet d'aneth
- sel fin, piment d'espelette

Pour la crème d'avocat :

- 2 avocats,
- 1/2 citron jaune ou vert (selon ce que vous avez pris pour les verrines)
- 10cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 60grs de ricotta
- 1 yaourt nature
- sel

Préparation :

Pour la crème d'avocat :

- Mixer, à l'aide d'un robot mixeur, la chair de 2 avocats avec la crème liquide, la ricotta, le yaourt, le jus de citron, l'huile d'olive et une pincée de sel.
- Passer ensuite au tamis, vous obtenez une crème assez épaisse.
- Verser cette crème dans le siphon, visser une cartouche de gaz et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Pour la verrine :

- Détailler la chair d'un avocat en petits dés. Mélange avec les crevettes décortiquées, le jus d'un citron vert, l'aneth haché, l'huile d'olive et une pincée de sel fin.

- Répartir les crevettes marinées dans le fond des verrines. Laisser reposer au frais pendant quelques minutes.

- Au moment du service, agiter le siphon, puis dresser la crème d'avocat dans les verrines. Décorer avec une crevette entière, des brins d'aneth et une pincée de piment d'espelette.