

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VERRINES AVOCAT/PISTACHE

Pour 4 personnes : à préparer le jour même

4 avocats fripés - 100g crème liquide entière - jus d'1/2 citron - 1càs sel fin - 1 pincée de poivre blanc moulu - fleur de sel - huile de pistache - 1 poignée de pistaches -

Dans four préchauffé à 150° (th.5) torrifier les pistaches (rangées sur une plaque) 10 minutes. Les sortir, les laisser refroidir puis les concasser grossièrement au couteau sur une planche. Réserver.

Partager en 2 les avocats, ôter les noyaux, verser la chair dans le mixeur muni du couteau. Ajouter le jus du 1/2 citron, le sel, le poivre. Mixer finement.

D'autre part, monter la crème pas trop ferme.

Dans une jatte verser l'avocat mixé, ajouter la crème et remuer délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser le tout dans une poche. Couper le bout. Répartir dans les verrines. Ajouter sur le dessus une petite pincée de fleur de sel. Verser l'équivalent d'une cuillère à soupe d'huile de pistache. Répartir les pistaches concassées. Placer les verrines sur un plateau, recouvrir de film alimentaire, placer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr