



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Petites verrines crevettes grises et mousse d'avocat



INGREDIENTS : 6 petites verrines

150 gr de crevettes grises
1 avocat
½ feuille de gélatine
½ citron
Piment d'Espelette
2 càs de mascarpone
2 càs d'œufs de lompe
Sel, poivre

PREPARATION :

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide et l'essorer. La faire fondre dans une càs d'eau chaude.

Eplucher l'avocat, ôter le noyau. Mettre la chair dans le bol du mixer, arroser de jus de citron, ajouter le mascarpone. Mixer, ajouter la gélatine fondue et mixer à nouveau.

Verser la mousse dans une poche à douille.

Répartir les crevettes dans les verrines, recouvrir de mousse d'avocat. Réserver au frais.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>