

MOUSSE D'AVOCATS

Pour 4 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 2 min

Repos au réfrigérateur : 3 heures minimum



4 avocats moyens, mûrs à point – 15 g de gélatine en feuille – 2 gros citrons – 1 cuil. à café de sauce pimentée – 1 oignon – 2 jaunes d'œuf – 3 cuil. à soupe de crème allégée – sel – poivre – quelques branches de persil



- Peler les avocats, ôter le noyau central et mouliner la chair jusqu'à obtenir une purée parfaitement lisse
- Couper un citron en 2, réserver 3 fines rondelles pour la décoration et presser le jus des 2 citrons
- Eplucher et hacher finement l'oignon
- Faire fondre à feu doux la gélatine dans 2 cuillerées d'eau froide.
- Mélanger à la purée d'avocat l'oignon, le jus des citrons, les jaunes d'œufs battus, la gélatine fondue et la crème.
- Ajouter la sauce pimentée, saler, poivrer et verser dans un moule
- Mettre au réfrigérateur au moins 3 heures
- Au moment de servir, décorer avec les rondelles de citron réservées et avec le persil lavé et haché