Mousse d'avocat au citron vert et crevettes

Une mousse d'avocat légère et acidulée coiffée de crevettes roses. Elle se prépare sans cuisson et se sert en verrines.

4 personnes	15 min préparation	0 min cuisson	15 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 2 avocats mûrs
- 1 citron vert
- 100 g de fromage frais
- 1 c. à soupe de coriandre
- 1 pincée de sel
- 12 crevettes décortiquées cuites
- 1 pincée de piment d'Espelette

Préparation

1. Couper les avocats et récupérer la chair.
2. Mettre la chair, le jus du citron vert, le fromage frais, le sel et la coriandre dans le bol.
3. Mixer jusqu'à obtenir une mousse lisse.
   30 sec / vitesse 6
4. Répartir dans 4 verrines et réfrigérer 1 heure.
5. Décorer de crevettes et d'une pointe de piment.

Le conseil de Tiha
Garde un noyau d'avocat dans la mousse au frais, ça ralentit un peu le noircissement.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur sous film au contact.