Verrines de guacamole et tomates cerises

Des verrines à trois couches : guacamole maison, dés de tomate et fromage blanc à la ciboulette. Colorées et prêtes en 15 minutes.

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

Ingrédients

- 3 avocats mûrs
- 1 citron vert
- 0,5 oignon rouge
- 1 c. à soupe de coriandre
- 250 g de tomates cerises
- 150 g de fromage blanc
- 1 c. à soupe de ciboulette
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mettre l'oignon et la coriandre dans le bol.
   4 sec / vitesse 6
2. Ajouter la chair d'avocat, le jus de citron vert et le sel.
   15 sec / vitesse 4
3. Mélanger le fromage blanc avec la ciboulette.
4. Couper les tomates cerises en quatre.
5. Monter les verrines : guacamole, tomates, puis fromage blanc.

Le conseil de Tiha
Filme les verrines au contact du guacamole pour éviter qu'il noircisse si tu les prépares à l'avance.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.