

Recette Mousse à l'avocat



Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de crème à fouetter 35 %

1 avocat

1 citron, zeste et jus

340 g (3/4 lb) de petites crevettes nordiques

Au goût, persil frais

Au goût, sel et poivre frais moulu

Étapes

1. Fouetter la crème et réserver.
2. Peler et dénoyauter l'avocat. Réduire la chair en purée à l'aide d'un robot culinaire.
3. Assaisonner généreusement et ajouter le jus de citron. Mélanger de nouveau.
4. Incorporer la crème fouettée, rectifier l'assaisonnement et mélanger doucement au robot culinaire.
5. Incorporer le zeste de citron.
6. Servir garni de crevettes et de persil frais et accompagner de croustilles de maïs.