



Verrines à la Mexicaine

Recette pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Pas de cuisson. Frais : 1h.

Ingrédients

Avocats : 2
Jus de citron jaune : 2
Ail : 1 gousse
Echalotes : 2
Tomates : 4
Huile d'olive : 5 cl, soit environ 50 g
Persil : quelques branches
Tabasco : 10 gouttes
Sel et poivre du moulin
Tortillas mexicaines : une poignée

Matériel

une planche à découper
un couteau à légumes
un mixer



Réalisation

1. Evider les avocats et recueillir leur chair.
2. La mettre dans le bol du mixer. Arroser avec les 2 jus de citron, la gousse d'ail et une échalote pelée. Mixer
3. Assaisonner de quelques tours de moulin de baies et saler à votre goût. Mixer une dernière fois puis placer au frais, au moins une heure, jusqu'au moment de dresser dans des verrines.
4. Laver et couper les tomates en quartiers. Les épépiner et couper la chair en petits dés.
5. Les mélanger avec l'huile d'olive restant et le persil finement ciselé. Ajouter 10 gouttes de Tabasco et réserver aussi au frais.
6. Dans 6 verrines, remplir tout d'abord à moitié les contenants de la crème d'avocat, puis du tartare de tomates jusqu'au bord supérieur.
7. Piler finement les tortillas de maïs, et en saupoudrer le haut de chaque verrine.
8. Servir aussitôt !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com