



Verrine de mousse d'avocat, saumon

www.latelierdarnaud.fr

atelierdarnaud@free.fr

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud
cours cuisine

Ingrédients : Recette pour 6 verrines

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Avocats | : 4 belles pièces (420 g de chaire) |
| Huile de pépins de raisins | : 14 g |
| Sel | : 3 pincées |
| Poivre | : 2 pincées |
| Crème liquide 30% MG | : 112 g |
| Gélatine | : 4,5 g |
| Piment d'Espelette | : 2 pincées |
| Saumon fumé | : 3 tranches |

Procédé :

Allumer le four à 100°C, position ventilée

Faire bouillir de l'eau dans une casserole puis là disposer à l'intérieur du four.

Retirer la peau et le noyau des avocats. Disposer la chaire sur une plaque et feuille de cuisson puis enfourner pendant 6 min. Dès la sortie du four, mixer la chaire d'avocat avec l'huile de pépin de raisin à l'aide d'un robot coupe. Passer la chaire d'avocat à travers une passoire. Saler et poivrer. Disposer les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide. Monter au batteur la crème liquide bien froide pour obtenir une consistance « Baveuse ». A l'aide d'une maryse, mélanger délicatement la crème avec l'avocat.

Égoutter la gélatine puis faire chauffer 30 secondes au micro-onde. L'incorporer dans la mousse avocat puis poser un film alimentaire au contact. Réserver 3 h au réfrigérateur. Garnir les verrines à l'aide d'une poche à douille. Disposer le saumon fumé dessus.

