

Petites terrines d'avocat aux crevettes

Pour 6 terrines (pour moi dans un moule à mini-kouglofs en silicone):

- 4 feuilles de gélatine
- 75 ml de fumet de poisson (reconstitué ou [maison](#))
- 150 g de crevettes roses décortiquées
- 2 avocats mûrs à point
- le jus d'1 citron
- 100 g de philadelphia (ou fromage frais équivalent)
- 1 cc de moutarde
- sel, poivre (si nécessaire attention le fumet l'est déjà)



Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant une dizaine de minutes.

Dans le bol du thermomix, placer le fumet avec les crevettes et programmer **5 min à 60°**, vitesse **2**.

Ajouter les feuilles de gélatine essorées ainsi que le reste des ingrédients. Mixer pendant **3 min environ en passant progressivement de la vitesse 3 à 10**. Racler les parois et recommencer si nécessaire (la préparation doit être bien lisse et homogène).

Verser dans les empreintes du moule et faire prendre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>