

## VERRINES DE "GASPACHO" D'AVOCAT AU ROQUEFORT EN 2 FAÇONS



### **Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 5 mn**

### **Pour 10 verrines:**

1 avocat mûr

1/4 de jus de citron

1/2 verre de bouillon de légumes (+ ou - ) maison ou reconstitué

15 cl de crème fleurette

80 g de Roquefort (60 + 20)

Sel et poivre

### **Le Roquefort:**

**Au moins 2 heures avant:**

Couper 60 g d'avocat en morceaux et les faire fondre à feu doux dans une casserole avec la crème fleurette. Bien mélanger. Lorsque le Roquefort est fondu, filtrer et réserver le mélange au frigo.

Lorsque la crème est bien froide, au batteur, la monter en chantilly assez ferme, ajuster l'assaisonnement (attention au sel à cause du Roquefort). Mettre dans une poche à douille et réserver au froid.

Tailler les 20 g de fromage restant en petits "éclats" et les réserver aussi sur une soucoupe au froid.

### **L'avocat:**

Eplucher l'avocat, le couper en dés et l'arroser avec le jus de citron. Mettre les dés d'avocat dans le blender avec la moitié du bouillon. Mixer et vérifier la consistance en rajoutant du bouillon jusqu'à l'obtention d'une purée très lisse, ni trop liquide, ni trop épaisse. Assaisonner légèrement de sel et de poivre. Verser dans les verrines et réserver.

### **Finition:**

A l'aide de la poche à douille déposer un nuage de crème au Roquefort et quelques "éclats" de fromage bien froid.