



VERRINE AVOCATS & CREVETTES

Ingrédients pour deux verrines :

2 avocats bien mûrs
1 petit pot individuel de faisselle
100 g de petites crevettes décortiquées
2 cs de crème fraîche
Vinaigre, sel, ciboulette & citron

Préparation

Pour la mousse d'avocat : mixer l'avocat avec un filet de citron et un peu de sel. Verser cette préparation au fond de la verrine.

Pour la mousse blanche : mélanger un petit pot de faisselle avec 2 cs de crème fraîche, un filet de citron, un filet de vinaigre, sel et ciboulette.

Verser quelques crevettes et ensuite la mousse blanche sur le dessus.

En décoration disposer deux ou trois crevettes. A déguster très frais !

Bon appétit !