



MOUSSE D'AVOCAT ET ST JACQUES AU GINGEMBRE



Pour 6 personnes :

6 à 8 St Jacques selon grosseur, 2 avocats à point, le zeste et le jus d'1/2 citron vert, 5g de gingembre frais râpé, 2cs d'huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette, Tabasco.

Zester le citron. Mélanger le gingembre à l'huile d'olive.

Mixer avocats, jus de citron, sel, poivre et Tabasco. Incorporer les zestes, réserver au frais.

Emincer finement les St Jacques, les badigeonner au pinceau d'huile de gingembre.

Pour le service, dresser dans un cercle de 5cm la mousse d'avocat, répartir dessus les lamelles de St Jacques en rosace, parsemer d'un peu de fleur de sel, de piment d'Espelette et décorer de quelques traits d'huile de gingembre.