



MOUSSE D'AVOCAT TARTARE DE LANGOUSTINES



Pour 6 personnes : 2 beaux avocats mûrs à point, 6 belles langoustines, 150g de crème fleurette entière, 1/2 jus de citron, QS d'huile de pistache, sel, poivre, tabasco, fleur de sel.

Mixez les avocats avec le jus de citron, assaisonnez de sel, poivre, tabasco et ajoutez un filet d'huile de pistache. Montez la crème pour obtenir une crème fouettée. Incorporez-en les 2/3 à la purée d'avocat pour obtenir un mélange onctueux. Filmez au contact et réservez au frais.

Décortiquez les langoustines, retirez le boyau en incisant légèrement le dessus du dos. Hachez finement la chair au couteau assaisonnez à convenance et ajoutez un filet d'huile de pistache. Incorporez ensuite le reste de crème fouettée. Dressez à la poche la mousse d'avocat dans de petits verres en les remplissant aux 2/3, complétez en ajoutant le tartare de langoustines. Décorez selon l'inspiration du moment avec des œufs de saumon, une cuillère à moka d'avruga ou plus simplement de ciboulette ciselée ou d'un dé de tomate en saison. Ajoutez une pincée de fleur de sel au moment de déguster.

La cuisine de Mercotte©2011

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr