

Mousse d'avocat et crème de langoustines

Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 avocats mûrs à point
100 g d'œufs de saumon
6 queues de grosses langoustines crues ou 12 plus petites
6 petites langoustines cuites pour le décor
25 cl de crème liquide entière
Le jus d'1 citron
2 c à s d'huile d'olive
2 c à c d'huile de pistache ou de noisette
Fleur de sel et poivre blanc

Préparation de la mousse d'avocat : couper le avocats en 2 et retirer le noyau. Prélever la chair à la cuillère et la mixer avec le jus de citron, fleur de sel et poivre blanc.

Fouetter légèrement 15 cl de crème liquide et l'incorporer à la purée d'avocat en mélangeant délicatement. Couvrir de film étirable et réserver au frais.

Préparation de la crème de langoustines : décortiquer les queues de langoustines, les couper en morceaux et les mixer avec l'huile d'olive. Fouetter le reste de crème liquide et l'incorporer à la préparation. Réserver au frais.

Pour le service mettre dans les verrines 1 belle c à c d'œufs de saumon, puis 1 c à s de crème de langoustines, puis 2 c à s de mousse d'avocat . Terminer par des œufs de saumon et arroser de quelques gouttes d'huile de pistache ou de noisette, puis quelques gouttes de jus de citron et enfin décorer avec les petites langoustines cuites.

Vin conseillé : un Côtes-de-Provence blanc