

MOUSSE D AVOCAT AUX COPEAUX DE PARMESAN

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **4 avocats**
- **une salade de type roquette**
- **un morceau de parmesan**
- **1 citron**
- **1 cuillerée à soupe d'huile d'olive**
- **3 cuillerées à soupe de crème fraîche**
- **sel et poivre du moulin**
- **Assaisonnement salade: vinaigre balsamique, huile d'olive, cerfeuil, sel et poivre**

Etapes de préparation

1. Couper les avocats en deux. Otez le noyau. Pelez les
2. Les mettre dans un mixeur avec le jus d'un citron, la crème fraîche, l'huile d'olive, sel et poivre
3. Tailler des copeaux de parmesan
4. Dresser les assiettes.
5. Faire une couronne de salade assaisonnée.
6. Disposer au centre un dôme de mousse d'avocat.
7. Décorer avec les copeaux de parmesan et quelques brins de cerfeuil.

