

VERRINE AVOCAT TOURTEAU

Par Hubert Amelineau

Ingrédients :

- 2 tourteaux femelles
- 2 avocats
- 1 sachet épices guacamole
- Mayonnaise
- Court bouillon (oignon, eau, vinaigre blanc épices laurier thym)



Préparation :

- Bien choisir des tourteaux femelles (plus charnus que les mâles)
- Les faire cuire dans un court bouillon frémissant entre 20 et 30 minutes après la reprise du frémissement
- Laisser refroidir le tourteau
- Préparer les avocats en les réduisant en purée y ajouter un peu de mayonnaise et les épices à guacamole (modérément afin de ne pas couvrir le goût des tourteaux)
- Décortiquer les tourteaux les mélanger aux avocats et remplir les verrines

Déguster à l'apéritif