

Mousse d'avocat aux noix

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 avocats
- 1 c.à.s. de moutarde
- 2 c.à.s. de crème fraîche
- le jus d'un citron + 4 demi-rondelles pour la décoration
- 1 sachet de cerneaux de noix broyés + 4 pour la décoration
- sel et poivre

Broyer les noix dans le robot, ajouter la chair des avocats, la moutarde, la crème fraîche, le jus de citron, le sel et le poivre. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Reconstituer 4 demi-avocats ou remplir des ramequins; décorer chacun avec 1 demie rondelle de citron et 1 cerneau de noix.

Accord met et vin :

Un Sylvaner ou un Coteaux-d'Aix-en-Provence rosé ou un Tavel