



AVOCAT AVEC CRÈME AUX FINES HERBES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 Avocat(s)
Jus d'un citron

POUR LA CRÈME

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g Séré maigre
3 cs Yogourt nature
1 Gousse(s) d'ail, finement hachées
Fines herbes, finement hachées
2 cs Jus d'un citron
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients, bien mélanger et assaisonner.
3. Verser la crème aux fines herbes dans une poche à douille à embout étoilé et mettre au frais.
4. Couper les avocats en deux, en retirer le noyau, badigeonner la chair de jus de citron et garnir de crème aux fines herbes.
5. Servir immédiatement (l'avocat se colore rapidement).