



# SALADE D'AVOCAT AUX CREVETTES DANS LA PÂTE FEUILLETÉE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

<b>75 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>1</b>	Avocat(s), évidé
<b>1 cc</b>	Jus d'un citron
<b>2 cs</b>	Ketchup
<b>2 cs</b>	Mayonnaise, 80 % de matières grasses
	Sel et poivre
	Aneth
<b>100 g</b>	Crevettes, prêt à manger
<b>270 g</b>	Pâte feuilletée au beurre
<b>1</b>	Œuf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
2. Couper l'avocat en dés et badigeonner de jus de citron.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le ketchup, la mayonnaise, le sel, le poivre et l'aneth et bien mélanger.
4. Mélanger avec l'avocat et les crevettes.
5. Pour les petits paniers de pâte feuilletée, abaisser la pâte feuilletée et y découper à l'aide d'un emporte-pièce rond pour chaque panier trois cercles. Un cercle est utilisé comme fond, découper le milieu de deux cercles avec un emporte-pièce plus petit afin d'obtenir deux anneaux. Déposer les deux anneaux sur le fond et les badigeonner d'œuf.
6. Faire dorer au four préchauffé pendant 5 à 10 minutes. Laisser refroidir.
7. Répartir la salade d'avocat dans les petits paniers de pâte feuilletée. Garnir de fines herbes et servir.