



# CREME À L'AVOCAT ET AUX CREVETTES



## QimiQ AVANTAGES

- Réduit la coloration
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA MOUSSE D'AVOCAT

|              |   |
|--------------|---|
| <b>235 g</b> | QimiQ Whip , réfrigéré                  |
| <b>535 g</b> | Avocat(s), pelée                        |
|              | Sel                                     |
|              | Poivre blanc, moulues                   |
| <b>6 g</b>   | Feuilles de coriandre, finement hachées |
| <b>30 ml</b> | Jus d'un citron                         |

### POUR LA SALADE

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| <b>250 g</b> | Crevettes, décortiquées               |
| <b>200 g</b> | Avocat(s), coupés en petits dés       |
| <b>60 g</b>  | Oignon(s) rouge(s) , finement hachées |
| <b>130 g</b> | Tomate(s), évidé                      |
| <b>115 g</b> | Poivron(s), coupés en petits dés      |
| <b>40 g</b>  | Piment Poblano, finement hachées      |
|              | Sel                                   |
|              | Poivre blanc, moulues                 |

### POUR LE DRESSING

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| <b>60 ml</b> | Huile d'olive              |
| <b>8 ml</b>  | Sauce de soja              |
| <b>8 ml</b>  | Vinaigre balsamique, blanc |

## PRÉPARATION

1. Pour la mousse, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Écraser les avocats à l'aide d'une fourchette, les ajouter au QimiQ Whip et battre la masse jusqu'à obtenir le volume souhaité. Assaisonner de sel, de poivre, de coriandre et de jus de citron.
3. Pour la salade, faire sauter les crevettes. Les mélanger délicatement avec les autres ingrédients et les mariner avec le dressing.
4. Remplir les verrines de salade et de mousse d'avocat en couches superposées et mettre au frais pendant 4 heures (idéalement toute la nuit). Garnir de crevettes, de fleurs comestibles, de fines herbes et de chips de pommes de terre vitelotte et servir.