

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Mousse d'avocat et sa chantilly au bacon



Aujourd'hui, je voulais vous proposer une petite **verrine** pour l'apéro, gourmande, aérienne, différente mais si simple à réaliser.

1 avocat
1/2 zeste de cumbava
100 g de ricotta
1 gousse d'ail
Jus de citron
Fleur de sel
1 pincée de piment d'Espelette
120 ml de crème liquide
15 g de bacon grillé

Mettez au frigo un cul de poule et votre fouet.

Mélangez dans un bol mixeur l'**avocat**, la **ricotta** et l'**ail**.

Râpez le zeste d'un demi **cumbava** (Kaffir lime, citron vert thaï, il est facilement reconnaissable car il est tout fripé). Vous pouvez remplacer le cumbava par un citron vert.

Assaisonnez avec de la **fleur de sel**, du **piment d'Espelette** et selon votre goût un peu de **jus de citron**.

Laissez reposer au froid pendant 20 à 30 minutes.

Goûtez de nouveau, rectifiez l'assaisonnement et mettez en poche. Si vous n'avez pas de poche vous versez la mousse d'avocat délicatement à la petite cuiller dans vos verrines.

Faites chauffer la **crème**, ajoutez y le **bacon** coupé. Arrêtez le feu à la première ébullition et laissez reposer 10 minutes.

Mixez au mixeur plongeur. Passez la sauce au tamis et laissez refroidir au frigo.

Montez la crème **en chantilly**. Si vous avez un **siphon**, je vous conseille de mettre la préparation dedans avec une ou deux cartouches selon la taille de votre siphon et la quantité de crème préparée.

Dressez vos verrines.

Vous pouvez préparer quelques **allumettes au pavot** pour la décoration. Découpez de la pâte feuilletée en bâtonnets ni trop fin ni trop épais. Saupoudrez de pavot en enfournant. Attention de surveiller car la coloration arrive très vite.