

Langoustine en cappuccino d'avocat à l'aïoli



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



5 minutes



Facile

INGREDIENTS

500 gr de langoustines crues
2 avocats, 4 tomates cerises
5 cl de lait, 1 pot d'aïoli
1/2 poivrons, 1 citron
Huile d'olive

500 gr de tomates
½ oignon, ¼ de concombre
1 gousse d'ail
1 tr de pain de mie
1 c à s de vinaigre de xérès

MATERIEL NECESSAIRE

4 verrines 1 blender 1 mixeur 1 éplucheur à peau fine

PREPARATION ET REALISATION

1- Eplucher les tomates avec l'éplucheur, les couper en 4 et les épépiner. Peler le concombre, retirer les graines. Eplucher le poivron. Eplucher l'ail et l'oignon. Mettre tout les légumes dans le blender avec le pain de mie et mixer. Ajouter 5 cl d'huile d'olive et le vinaigre, assaisonner.
2- Décortiquer les langoustines et poêler les queues, assaisonner et les couper en morceaux.
3- Eplucher les avocats et en mixer 1 avec le lait, 2 c à s d'aïoli, assaisonner. Couper l'autre avocat en lamelles et les citronner.

CONSEILS ET ASTUCES

Dresser au fond des verrines des langoustines, le gaspacho puis la crème d'avocat et les lamelles. Recommencer une autre hauteur et décorer avec les tomates cerises et éventuellement des herbes.

Alice Délice

