

## Verrine poivron/tomate Glace à l'avocat



6



verrine



été



moyen



15 min



0



facile

### INGREDIENTS

6 avocats

12 lamelles de poivrons

marinées à l'huile

1 belle tomate

2 cs d'huile d'olive

1 citron vert

3 yaourts bulgares

Coriandre fraîche, sel poivre

### MATERIEL NECESSAIRE

Verrine

### PREPARATION ET REALISATION

1-Coupez les avocats en deux, pelez-les et dénoyautez-les. Lavez et ciselez la coriandre

2-Pressez le citron. Mixez la chair des avocats, la coriandre, le jus de citron, l'huile d'olive et les yaourts, salez, poivrez. Versez la préparation dans un moule et placez-la au réfrigérateur. Au bout d'une heure, sortez-la, fouettez-la vigoureusement et remettez-la au congélateur. Recommencez encore une ou deux fois.

Pour servir, prélevez une ou deux boules avec une cuillère à glace que vous disposez dans les verrines, décorés avec une lamelle de poivron, un quartier de tomate, une lamelle de poivron et un brin de coriandre

### CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez relever la glace avec une goutte d'huile d'olive. Prévoir 3 heures de congélation avant dégustation.

Alice Délice

