



Mousse d'avocat au fromage de chèvre frais

02/04/2019 à 12h34

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 5 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de mesclun
- 6 pincées de poivre
- 6 pincées de fleur de sel
- 2 cl d'huile d'olive
- 3 oignons nouveaux
- 1 citron vert
- 6 avocats
- 1 pyramide Chavroux

Préparation :

- Lavez le mesclun.
- Lavez et zestez le citron vert, puis prélevez le jus. Épluchez et ciselez les oignons nouveaux en séparant le bulbe de la cive.
- Taillez la Pyramide Chavroux en petits morceaux.
- Coupez les avocats en 2, retirez le noyau, puis prélevez la chair à l'aide d'une cuillère à soupe. L'assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez quelques gouttes de jus de citron et les zestes.
- Mixez finement l'avocat et le fromage pour obtenir une purée, puis ajoutez les oignons et la cive avant de rectifier l'assaisonnement.
- Pour le dressage, assaisonnez la salade d'huile d'olive, de sel et de poivre.
- Répartissez la crème d'avocat en verrines et servez avec la salade.