Velouté d'avocat glacé au caviar d'aubergine

20/06/2017 à 12h49

Par Pr Jean-Michel Lecerf

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 avocats mûrs
- 3 aubergines
- 4 gousses d'ail
- 50 cl de lait
- 30 cl de jus de volaille
- 3 cl d'huile de noisette
- 1 cl de vinaigre de xérès
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation :

- Préchauffez le four à 220°
- Epluchez l'ail et introduire une gousse dans chaque aubergine
- Mettez les aubergines dans le four pendant 40 mn
- Une fois que les aubergines sont cuites, coupez-les en deux puis retirer la chair
- Dans une casserole, ajoutez de l'huile d'olive et une gousse d'ail
- Faites réduire l'aubergine dans la casserole jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Mixez et laissez refroidir au réfrigérateur.
- Retirez la chair des avocats et déposez-la dans un saladier. Salez et poivrez, mettez le lait et le jus de volaille. Mixez le tout.
- Ajoutez l'huile de noisette et le vinaigre de xérès. Mélangez. Remettez au réfrigérateur 10 mn.

Servez ce velouté d'avocat dans une coupe. Faites des quenelles d'aubergine.

Pour la décoration : feuilles de céleri frit et petites lamelles de carotte croustillantes.