Mousse d'avocat à la coriandre

07/08/2018 à 08h20

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 25 min

Pour 12 personne(s)

Ingrédients :

- 3 avocats mûrs
- 8 blancs d'œufs
- 2 citrons verts
- 4 feuilles de gélatine ou d'agar-agar
- 20 feuilles de coriandre fraîche
- Sel et piment d'Espelette
- Fines herbes mélangées (cerfeuil, persil)
- Chiffonnade de laitue ou de mesclun
- Tabasco® (facultatif)

Préparation :

- Ouvrez les avocats en deux, retirez le noyau et récupérez toute la pulpe. Passez-la au mixeur jusqu'à consistance lisse et homogène. Ajoutez le jus d'un citron, salez et pimentez;
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide, égouttez-les dans un bol et faites fondre pendant 10 secondes dans le four à micro-ondes;
- Incorporez la gélatine (ou d'agar-agar) fondue à la purée d'avocat, ainsi que les feuilles de coriandre ciselées. Mélangez intimement;
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et le jus du deuxième citron. Incorporez-les délicatement à la purée d'avocat. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez éventuellement quelques gouttes de Tabasco®;
- Répartissez quelques fines herbes et des feuilles de salade émincées dans le fond des verres de service et ajoutez la mousse d'avocat par-dessus. Ajoutez une pincée de piment d'Espelette et faites prendre dans le réfrigérateur pendant 3 heures avant de servir.