



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Velouté glacé d'avocat à l'oseille .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 3 verrines :

- 1/2 citron jaune
 - 2 gros radis rouges
 - 20 feuilles d'oseille fraîche
 - 3 avocats bien murs
-
- Couper les avocats en 2 et retirer le noyau, couper la pulpe en morceaux
 - Presser un citron pour en récupérer le jus, puis mixer avec la pulpe d'avocat
 - Équeuter les feuilles d'oseille et en mixer la moitié avec les avocats
 - Répartir le mélange dans des verrines et les placer au congélateur au moins 2 h
 - Équeuter, laver et couper les radis en fines lamelles
 - Sortir les verrines juste avant de servir et décorer des radis et du reste d'oseille



© Manou /
cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou /
cuisine-plaisirs