



Mystère d'Avocat au Tarama Fondant

Pour 8 personnes

CUISINEZ
ZEN !

INGREDIENTS	PROGRESSION
<p>Avocat : 3 pièces soit 324 grs Rondelet ou équivalent : 1.5 pcs soit 170 grs Tarama : 130 grs Gélatine : 3 feuilles soit 6 grs Eau : 70 grs Fond de volaille : 4 grs Jus de citron : 80 grs Herbes fraîches (Coriandre) : 16 grs Cercles de pain de mie : 8 Huile d'olive : 4 c. à soupe Cacahuètes</p> <p>Sauce Yaourt Yaourt à la Grecque : 200 grs Huile d'olive : 30 grs Jus de citron : 15 grs Cumin : 3 pincées</p>	<p>Eplucher et dénoyauter les avocats. Ajouter le jus d'un citron et demi pour éviter que l'avocat ne noircisse.</p> <p>Battre le fromage pour le lisser et y incorporer l'avocat.</p> <p>Faire tremper la gélatine dans l'eau avec le fond de volaille.</p> <p>Quand la gélatine est ramollie, faire chauffer jusqu'à frémissement en remuant.</p> <p>Verser la gelée encore chaude sur l'avocat. Ajouter les herbes hachées, saler et poivrer.</p> <p>Remplir des petits contenants demi-sphériques (10cl) d'avocat, puis y creuser un puit au centre de la taille d'une cuillère à café, (sans traverser) et y introduire le tarama.</p> <p>Détailler, dans du pain de mie, 6 disques du diamètre des moules utilisés et les badigeonner d'un mélange huile d'olive et jus de citron.</p> <p>Recouvrir d'avocat le disque de pain de mie humecté et réserver au frais.</p> <p>Quand la bavaroise est prise, tremper le moule dans un peu d'eau chaude quelques instants et démouler.</p> <p>Recouvrir le petit gâteau démoulé de cacahuètes concassées.</p> <p>Dans une petite bassine en inox, mélanger le yaourt grec, le cumin, la coriandre fraîche hachée, le jus de citron pressé, l'huile d'olive et le sel et poivre. Servir les mystères d'avocat avec la sauce.</p>

COMMENTAIRES

Chef Martial

**80 rue des Tournelles 75 003 Paris
01 44 54 02 18 - www.chefmartial.com**