

Verrines Ricotta, Avocat & Tarama



Ingrédients pour 3/4 verrines

- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1/2 pincée de sel
- 3 c.à.s de tarama
- 1 c.à.s de ricotta
- 1/2 avocat bien mûr
- Sel, poivre, jus de citron



Préparation

- Retirer la chair de l'avocat et l'écraser à l'aide d'une fourchette dans un bol.
- Saler, poivrer puis y ajouter du jus de citron pour éviter que le mélange noircisse.
- Dans un autre bol, mélanger la crème fraîche, la ricotta et le tarama.
- Garnir chaque verrine du mélange à l'avocat puis de la crème ricotta/tarama.

 Régalez vous !



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- du lait en poudre dans le mélange ricotta et crème
- une crevette sur le dessus de votre verrine



Accompagnements possibles : crackers salés, tranches de pain grillées ou biscuits apéritifs



Variantes:

Vous pouvez remplacer la ricotta par du fromage frais, du kiri ou un autre fromage tartinable
Le tarama peut être remplacé par du thon, des rillettes de poisson, etc.

