

Mousse d'avocat sur sablés pignons avec gambas marinées

Ingrédients pour une vingtaine d'amuses bouche

Pâte sablée :

125 g de farine
60 g de beurre
50 g de pignons
1 jaune d'oeuf
Sel et poivre

Mousse d'avocat :

1 avocat
20 cl de crème fraîche
1 cuillère à café d'un mélange d'épices :
paprika, piment de Cayenne, coriandre, poivre,
gingembre, ail lyophilisé
(je mets 1 cuillère à café de chaque épices dans un pot, je me sers de ce mélange pour épicer mes guacamoles. On peut aussi utiliser un mélange d'épices pour guacamole prêt à l'emploi)
Sel
le jus d'un demi citron

Gambas marinées :

10 gambas cuites décortiquées
Le zeste d'un demi citron vert + le jus
Le zeste d'un demi citron jaune
1 cuillère à café de baies de rose
Sel, poivre.
1 cuillère d'huile d'olive

Préparation de la pâte sablée :

Mélanger la farine, le sel et le poivre. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, mélanger pour sabler la pâte.
Mixer les pignons et les ajouter à la préparation.
Ajouter le jaune d'oeuf.
Mettre la pâte dans un film alimentaire, façonner un boudin et réserver au frais une heure.

Préparation de la mousse d'avocat :

Écraser l'avocat à la fourchette Ajouter le mélange d'épices, le jus du 1/2 citron, le sel, la tomate confite coupée en petits carrés. Monter la crème fraîche en chantilly et mélanger avec l'appareil précédent. Réserver au frais dans une poche à douille.

Préparation des gambas :

Détailler les gambas en menus morceaux Ajouter les zestes des citrons, les baies de roses écrasées, le sel, le poivre, le jus du citron vert et 1 cuillère d'huile d'olive et réserver au frais.

Couper la pâte en tronçons de 5 millimètres d'épaisseur.
Faire cuire 15 minutes à 180° dans un four préchauffé.
Laisser refroidir sur une grille.
Poser sur chaque rond de pâte une mousse d'avocat.
Déposer quelques morceaux de gambas, saupoudrer d'aneth ciselé.

Déguster bien frais