

Mousse d'avocat et gambas sur croûte aux pignons

Ingrédients pour la crème au pignons :

200 g de pignons réduits en poudre
150 g de St Moret
20 g de beurre
30 g de gruyère râpé
4 oeufs
10cl de crème fraîche
1 pincée de sel

Ingrédients pour les 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

Ingrédients pour la mousse d'avocat :

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
1 lobe de tomate confite
10cl de crème fraîche

Préparation de la crème au pignons :

Mélanger tous les ingrédients au fouet et réserver une heure au réfrigérateur
Couler la crème dans des cercles à pâtisserie sur une épaisseur d'1,5cm
Mettre au four à 190°C pendant 20 minutes.
Laisser refroidir sur le plan de travail.

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.

Dans un cercle à pâtisserie de 6 cm :

Chemiser avec du rhodoïd, placer la galette aux pignons au fond du cercle.
Recouvrir de mousse d'avocat sur 2 cm
Mettre au congélateur 1 heure.

Sortir du congélateur, disposer les gambas marinées
Ôter le rhodoïd
Décorer avec une pluche d'aneth

Disposer dans une assiette.