



Emulsion d'avocat et grissinis au cumin

Ingrédients :

Grissinis au cumin

••••••••

100 grammes de pâte feuilletée
1 c. à soupe de graines de cumin
Fleur de sel

Emulsion d'avocat

••••••••

1 avocat
1 oignon nouveau
1 gousse d'ail
3 dl de babeurre (lait Ribot)
1/2 citron vert
Tabasco vert
2 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation :

Grissinis au cumin

••••••••

Etaler la pâte feuilletée sur 5 mm d'épaisseur
Détailler de longs bâtonnets, badigeonner légèrement le dessus avec de l'eau au pinceau
Parsemer les graines de cumin et un peu de fleur de sel
Cuire dans le four préchauffé à 200 degrés environ 10 minutes

Emulsion d'avocat

••••••~

Emincer l'oignon et l'ail, mettre dans un mixeur
Couper l'avocat en deux, retirer le noyau, prélever la chair et mettre dans le mixeur
Ajouter le babeurre, le jus du 1/2 citron vert, un peu de Tabasco, l'huile d'olive
Assaisonner avec le sel et le poivre
Réduire en purée, passer au tamis et verser dans un siphon
Fermer le siphon, insérer une cartouche de gaz
Bien secouer et répartir dans des petites verrines
Servir l'émulsion d'avocat avec un grissinis au cumin

