

Ma maman m'avait parlée de cette recette récupérée chez une de ses amies, il m'a paru tentant d'en faire une petite verrine pour accompagner une assiette d'entrée....  
Les voici au réfrigérateur attendant tranquillement d'être dégustée,

## CRÈME AVOCATS



### Ingrédients

3 avocats bien mûres  
1 tomate pelée épépinée  
1 échalote  
1 /2 citron vert  
1 yaourt nature  
sel – poivre

### La recette

- Couper la tomate en petits morceaux ainsi que l'échalote



- éplucher et écraser dans un saladier vos avocats, ajouter immédiatement le jus de vos citrons (pour éviter que vos avocats ne noircissent), travailler jusqu'à obtenir une crème (j'aime bien utiliser un fouet pour ce genre de travail..)

- incorporer lentement le yaourt puis l'échalote, saler et poivrer, ajouter la moitié de vos dés de tomates et rectifier l'assaisonnement si nécessaire,

- il ne vous reste alors plus qu'à garnir vos verrines décorer avec les tomates restantes et servir en amuse bouche ou sur une assiette d'entrée,



en bref tout simple, tout bête et sympathique,

