

DUO AVOCAT GLACE AU CITRON - SUPREME PAMPLEMOUSSE

Ce duo avocat glacé au citron-suprême de pamplemousse est un hors d'oeuvre très rafraîchissant et léger. Le glaçage à l'agar agar permet de garder l'avocat intact à l'air, le protège de l'oxydation pendant plusieurs heures.

1 avocat
1 pamplemousse
1 Citron
0.5 g agar agar



🕒 15 minutes
🔥 2 minutes
🍴 2 personnes



1. Préparer le glaçage pour l'avocat : presser un citron



2. Diluer dans le jus de citron : la pointe d'une cuillère à café d'agar agar



3. Laisser frémir à feu doux pendant 2 minute le jus avec l'agar dissous, puis laisser tiédir



4. Couper l'avocat en tranches, puis tremper chaque tranche dans le liquide refroidi, et déposer dans une assiette.



5. Verser ensuite le reste du jus de citron par dessus.



6. Préparer un suprême de pamplemousse (peler à vif, et retirer au couteau les tranches de pulpes). Puis les déposer autour des tranches d'avocat. Le jus de citron va prendre au frais et piéger les tranches de pamplemousse. Idéal pour des préparations à l'avance.