AVOCAT GLACÉ AUX HERBES

Avocats enrobés d'une fine gelée acidulée fruitée à base de jus de pomme et vinaigre de cidre. Quelques herbes fraîches (menthe, ciboulette) pour parfumer et déguster de l'avocat nature

3 petits avocats
5 cl vinaigre de cidre
10 cl jus de pomme
1 gr agar agar
1 poignée herbes fraîches

10 minutes
1 minute
4 portions

1. Mesurer le vinaigre de cidre dans un verre

2. Ajouter le double en jus de pomme

3. Verser le tout dans une casserole

4. Diluer 1 gr d'agar agar dans le liquide froid

5. porter à ébullition et laisser frissonner pendant 30 secondes, puis laisser un peu refroidir (2 minutes)

6. Éplucher les avocats

7. Après avoir coupé les avocats, verser le liquide encore chaud et mélanger rapidement et délicatement avec une cuillère

8. Égoutter le surplus de liquide avant de déposer l'avocat en morceaux à plats dans une assiette, que l'on réserve au frais

9. Laver à l'eau courante quelques feuilles d'herbes

10. Émincer les feuilles et ajouter aux avocats

11. Bien mélanger

12. Servir frais l'avocat très parfumé