

CRÈME D'AVOCATS AU LIERRE TERRESTRE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
avocats bien mûrs	3 pièces
sirop de lierre terrestre	3 càs
lierre terrestre (feuilles, pétioles)	1 poignée
Sucre de canne	50 gr
eau	125 ml
Fleur de sel	1 petite pincée

Préparation

1. Crème d'avocat au lierre terrestre et infusion de lierre terrestre Ustensiles de cuisine : - Blender - Langue de belle mère - Fouet - Siphon, cartouches et le « rapid infusion » - Chalumeau de cuisine et gaz - Un poêlon Préparation : Pour le sirop : 1/ Faire infuser le lierre terrestre ½ heure dans l'eau à l'aide d'un siphon muni du « rapid infusion » 2/ Faire fondre le sucre dans l'eau infusée frémissante dans un poêlon Pour la crème : 3/ Mixer les feuilles de lierre dans le blender 4/ Y ajouter les morceaux d'avocats, le sirop et une pincée de sel 5/ Verser dans des contenants pour crèmes brûlées 6/ Mettre au frigo et laisser bien refroidir ½ heure 6/ Saupoudrer d'une fine couche de sucre 7/ Brûler le sucre au chalumeau de cuisine pour caraméliser 8/ Déguster