

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Fleurs de pâquerettes	12 x 4 pc (avec feuilles si nécessaire)
Ciboule	1 pc (sommité fleurie)
Oeuf	1 pc (cuit dur)
Chèvre frais	70 gr (doux)
crème fraîche	20 gr
Avocat	1 pc (pour obtenir 85 gr de chair)
citron	1/6 pc
Harissa	Quantité souhaitée
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer l'appareil à fromage : détendre le fromage frais avec la crème fraîche. Saler, poivrer. Émietter la fleur de ciboule et l'incorporer au fromage avec le blanc d'œuf écrasé à la fourchette.

2. Préparer l'appareil à avocat : peler l'avocat et détailler la chair en dés. Ecraser les morceaux. Citronner de façon à éviter le noircissement. Épicer avec le Harissa.

3. Pour les pâquerettes : laver, égoutter les fleurs (et les feuilles). Les sécher entre 2 essuies. Hacher grossièrement les fleurs et les mélanger au jaune d'œuf écrasé.

4. Remplir les verrines : avec une poche à douille, dresser une couche de préparation à l'avocat. Déposer des pâquerettes hachées avec le jaune d'œuf. Dresser une couche de préparation au fromage et recommencer les 3 opérations.
