

## Ingrédients pour 4 personnes

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

## 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.  

---

---