

# MOUSSE D'AVOCATS ET NOIX DE SAINT JACQUES

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 Avocats
- 3 càs de crème fraîche épaisse
- 3 càs de jus de citron
- 1 noisette de beurre salé
- 16 noix Saint Jacques surgelées (avec le corail)
- Sel, poivre et mélange de 5 baies
- 1 filet de crème à base de vinaigre balsamique de Modène



## Préparation :

- La veille au soir mettre à décongeler au frigo les noix st jacques (dans moitié lait et moitié eau) pour éviter qu'elles durcissent.
- Dans un saladier, mettre les avocats épluchés, dénoyautés et coupés en morceaux.
- Ajouter la crème fraîche et le jus de citron.
- Mixer et bien mélanger pour obtenir une consistance bien lisse.
- Répartir la mousse dans des verrines, mettre un film étirable dessus et mettre au frigo jusqu'au moment de servir.
- Égoutter les noix de Saint Jacques et les éponger dans du papier absorbant.
- Les faire revenir dans une noisette de beurre salé 1mn de chaque côté pour qu'elles restent tendres et juste poivrer.
- Dresser les noix de Saint jacques, mettre un tour de moulin sur celles-ci.
- Placer les verrines à côté, verser un filet de crème à base de vinaigre balsamique de Modène sur la mousse .
- Servir aussitôt.
- Un régal ...