

Duo avocat betterave rouge

Ingrédients (4 Portions) :

Préparation à l'avocat :

- 2 avocats
- 1/4 d'oignon
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- coriandre frais ou en poudre
- sel

Préparation à la betterave rouge :

- 2 betteraves rouges cuites moyennes
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin à l'échalote
- sel
- fleur de sel

Préparation de la recette :

Mixer ensemble la chair des avocats et l'oignon. Ajouter le jus de citron, la coriandre et le sel. Réserver cette préparation au frais.

Mixer les betteraves rouges épluchées, l'échalote et la crème. Ajouter le vinaigre de vin et le sel.

Dans des verres, disposer un fond de préparation à l'avocat, puis mettre une couche de préparation à la betterave.

Décorer avec une petite pointe de crème et un peu de fleur de sel (facultatif).

Mettre au frais et servir frais.