

# Crème sucrée d'avocats

- 2 gros avocats bien mûrs
- 1 citron
- 100g de fromage blanc battu
- 3 sachets de sucre vanillé
- des graines de pavot

4 personnes

préparation : 10 mn

cuisson : aucune

1- Je divise en 2 les avocats. J'en réserve une moitié pour la décoration puis j'évide les autres et j'écrase leur chair à la fourchette. J'ajoute le sucre vanillé, le jus d'1 demi-citron et le fromage. Je passe tout cela au mixer et je réserve au frais. Le demi-avocat restant, je le coupe en petits cubes que j'arrose du jus de l'autre demi citron pour éviter qu'ils noircissent.

2- Je remplis la peau des demi-avocats de cette crème. Je parsème délicatement de graines de pavot et je décore de quelques cubes d'avocat bien alignés. On peut aussi tartiner des rectangles de pâte feuilletée bien dorée.