

VERRINE DE TOMATE NOIRE DE CRIMEE CRABE AVOCAT



INGREDIENTS : (5 à 6 verrines)

- 1 avocat
- 2 belles tomates
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge
- 5 à 6 feuilles de basilic fraîches + quelques unes pour la décoration
- 150 gr de mascarpone
- 10 cl de crème fraîche liquide 35% de MG
- Quelques cristaux d'huile essentielle de basilic
- une pointe d'huile d'olive parfumée au basilic
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate cuisinée
- Sel et Fleur de sel
- Œufs de lump

PREPARATION :

- Eplucher et découper l'avocat en petits dés.
- Eplucher et découper les tomates en petits dés.
- Ciseler les feuilles de basilic et les mélanger aux tomates en dés, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge, mélanger.

Préparer la mousse de tomates :

- Détendre le mascarpone avec la crème fraîche en mélangeant bien au mixer, ajouter les cristaux d'huile essentielle de basilic et/ou une pointe d'huile d'olive parfumée au basilic, ajouter la sauce tomate et le sel, mélanger et rectifier l'assaisonnement.
- Filtrer la préparation au tamis, puis verser la dans le siphon.
- Fermer et mettre les cartouches de gaz, puis réserver.

Sortir vos verrines, verser des dés de tomates assaisonnées, mettre une pointe de fleur de sel, mettre la mousse de tomates parfumée au basilic avec le siphon, déposer quelques dés d'avocat, un joli morceau de patte de crabe, quelques œufs de lump noir, décorer avec une feuille de basilic et servir aussitôt.