



Chantilly Guacamole

Pourquoi c'est si bon ?

Parce que l'avocat monté en chantilly est d'une légèreté insoupçonnée et qu'il révèle une puissance, toute en nuances et en fraîcheur, avec le piment d'Espelette, l'huile de sésame, le citron vert et la coriandre fraîche.

Philippe Conticini

Accessoire : Fouet

Temps de préparation : 45 mn

Temps de repos : 1 h 20

Temps de cuisson : 10 mn

Difficulté : **

Recette pour 6 personnes

Ingédients

Pour l'eau de tomate

- 3 petites tomates Junot (pour 100 g de chair)

Pour la chantilly de guacamole

- 500 g de chair d'avocat (environ 4 pièces)
- Le jus d'un demi-citron vert
- 3 c. à café d'huile de sésame
- 1 bonne pincée de fleur de sel
- 1 feuille de gélatine

Pour l'écrasé d'avocat

- 130 g de chair d'avocat (environ 1 pièce)
- Le jus d'un citron vert
- Les 100 g de chair de tomate de l'eau de tomate
- 2,5 c. à café d'huile de sésame
- 3 c. à café rases de piment d'Espelette
- 1 bonne pincée de fleur de sel
- 1/4 de botte de coriandre fraîche

Pour la finition et le dressage

- 10 g de pistaches
- 1 gousse de vanille
- 50 g de crème liquide
- 1 c. à café bombée de piment d'Espelette
- Un peu de poudre de curry
- 12 petits champignons de Paris bouton
- Un peu de fleur de sel
- Quelques gouttes de jus de citron vert
- Quelques gouttes d'huile d'olive

L'eau de tomate

1. Coupez les tomates en quartiers, puis taillez la chair en petits dés.
2. Filtrez le reste dans une passoire fine, en écrasant les graines et les morceaux de pulpe de tomate, afin de récupérer un maximum d'eau de tomate dans une coupelle.

La chantilly de guacamole

1. Mixez très finement la chair d'avocat, avec le jus de citron vert, l'huile de sésame et une belle pincée de fleur de sel, puis placez le tout au réfrigérateur pendant 20 mn.
2. Dans le bol du robot muni du fouet, mélangez le tout avec la feuille de gélatine préalablement trempée, pressée et fondue au micro-onde avec une cuillère à soupe d'eau.
3. Montez le tout en chantilly, à vitesse rapide, en y versant, en petit filet continu, l'eau de tomate.

L'écrasé d'avocat

1. Dans un petit saladier, écrasez à la fourchette la chair d'avocat
2. Puis ajoutez quelques gouttes de jus de citron vert, les 100 g de dés de tomate récupérés pour réaliser l'eau de tomate, l'huile de sésame, le piment d'Espelette, la fleur de sel et la coriandre fraîche ciselée.

La finition

1. Mélangez, délicatement, l'écrasé d'avocat à la chantilly de guacamole.
2. Ajoutez les pistaches entières, les graines de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée et la crème liquide préalablement montée en chantilly avec le piment d'Espelette.
3. Mettez le tout au réfrigérateur pendant 1 h.

Le dressage

1. Saupoudrez le fond d'une verrine avec une pincée de poudre de curry, puis versez 2 cuillères à soupe de guacamole et un petit champignon de Paris bouton.
2. Ajoutez une nouvelle pincée de poudre de curry, ainsi qu'une autre pincée de fleur de sel, un deuxième champignon et quelques gouttes de jus de citron vert.

3. Versez alors une seconde couche de guacamole, puis renouvelez la même opération d'assaisonnement, en terminant par quelques gouttes d'huile d'olive.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®

© Laurent Fau