



Tartelettes à la mousse d'avocat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de congélation : 2 heures

Temps de cuisson : 12 minutes

Recette pour 48 tartelettes

Ingrédients

- 4 g de gélatine (2 feuilles)
- 100 g d'avocat (environ un demi avocat)
- 1 cuillère à soupe de citron vert
- 120 g de purée de pomme Granny Smith
- 50 g de mascarpone
- 50 g de crème fraîche liquide
- 35 g de sucre glace
- 2 pâtes sucrées

1. Réhydratez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.
2. Coupez l'avocat en morceaux et arrosez-les de jus de citron. Faites tiédir la purée de pomme puis ajoutez la gélatine égouttée et les morceaux d'avocat. Mixez l'ensemble.
3. Mélangez au fouet le mascarpone, la crème liquide et le sucre glace. Ajoutez ce mélange au précédent.

4. Posez votre moule Tourbillons sur une plaque perforée et garnissez-les à la poche à douille munie d'une petite douille. Placez au congélateur pendant 2 heures.
5. Préchauffez votre four à 160°C (th. 5-6) et placez votre moule Mini-tartelettes sur la plaque perforée.
6. Déroulez les pâtes, piquez-les et détaillez 48 fonds avec un découpoir ou un emporte-pièce de 5 cm. Foncez les cercles dans les empreintes Mini-tartelettes et faites cuire 12 minutes à 160°C (th. 5-6).
7. Laissez refroidir, puis démoulez les mousses d'avocat dans les fonds de pâte cuits.