TERRINE Á LA TOMATE ET AVOCAT

Ingrédients

½ avocat pelé
1 tomate pelée
4 brins de ciboulette ciselés
40 cl de bouillon de légumes
1 cc rase d'agar-agar
Sel poivre

Pour la sauce :
4 cs de ricotta
2 cs de salade de mer
1 cc d'huile d'olive,
1 cc de jus de citron

Préparation

Couper la tomate et l'avocat en petits dés
Répartir la ciboulette dans 4 ramequins (ou moules en silicone pour faciliter le démoulage)
Ajouter les dés d'avocat et de tomate
Mélanger dans une casserole et porter à ébullition durant 30 sc sans cesser de remuer le bouillon de légumes et l'agar-agar
Retirer du feu, saler, poivrer puis verser dans les ramequins
Laisser refroidir au réfrigérateur durant une heure minimum
Démouler et servir accompagné de la sauce

Recette proposée par Lisbeth E
D'après le livre « des petites recettes aux algues » Laure KIÉ
Troc-recette du 31/ 7 / 2017