TARTE AVOCAT CHEVRE

La recette

Ingrédients :

• 3 avocats.

• 1 fromage de chèvre frais, 150 gr.
• 1 fromage frais type madame Loïc, 320 gr.
• 1 bouquet de basilic frais.
• 1/2 citron.
• Paprika
• 1 pâte brisée maison ou achetée.
• Quelques tomates cerise.
• Quelques oignons grelot.
• Des graines de pavot, courge, chia...au choix.
• Sel, poivre du moulin.

Étalez la pâte dans un moule, mouillez les bords et disposez des graines de pavot.

Mettez au four pour cuire à blanc une quinzaine de minutes, la pâte doit légèrement dorer.

Retirez du four et laissez refroidir.

Mélangez les fromages, salez, poivrez, réservez.

Enlevez la chair des avocats et mixez avec le basilic, le jus de citron, le paprika, salez, poivrez à votre convenance. Si la texture est trop sèche, ajoutez un peu d'huile d'olive.

Étalez le fromage sur la pâte, ensuite disposez l'avocat.

Agrémentez le dessus, d'oignons grelot, de tomates cerise de diverses graines, quelques feuilles de basilic, voire de fleurs comestibles, comme ici des pensées.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane PIAO