



VERRINE DE CRÈME D'AVOCAT, ST JACQUES ET CHANTILLY À LA FLEUR DE SEL

ACCOMPAGNÉE DE SON CRÉMANT DE LOIRE



NICOLAS

Préparation: 20 min**Niveau: Facile**
Budget: Moyen**POUR 10 VERRINES**

- 2 avocats
 - le jus d'un demi citron vert
 - 10 cl de crème liquide
 - 2 pincées de fleur de sel
 - 5 noix de Saint Jacques
 - coriandre
 - ciboulette
 - 50 cl crème liquide entière
 - cristaux de sel
 - poivre
 - kremfix
 - sésame noir
- Mixer au blender la chair de 2 avocats avec le jus d'un demi citron vert, 10 cl de crème liquide, 2 pincées de fleur de sel et 2 cuillères à café d'eau très chaude. Mettre en poche le mélange obtenu.
- Découper au couteau 5 noix de Saint Jacques façon tartare, arroser le tout du jus d'un citron vert, saler, poivrer et ajouter coriandre et ciboulette.
- Faire monter une chantilly avec 50 cl de crème liquide entière et des cristaux de sel, selon le goût, ajouter une cuillère à moka de kremfix si la chantilly est préparée à l'avance. Mettre la chantilly en poche.
- Monter le tout dans des verrines, disposer au fond la crème d'avocat, puis une cuillère à café de tartare de Saint-Jacques et ensuite la chantilly à la fleur de sel.
- Pour la décoration on peut ajouter une pincée de sésame noir sur le dessus.

Pourquoi cette alliance ?

Un joli mariage avec ce Crémant qui grâce à sa fraîcheur et sa belle persistance saura sublimer avec délicatesse cette belle entrée tout en finesse.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



LA SUGGESTION
DU CAVISTE
**CRÉMANT
DE LOIRE DE
CHANCENY
BRUT BLANC
MILLÉSIMÉ**

**CRÉMANT DE LOIRE
BRUT BLANC**

Nez fin, nerveux et complexe associant la fraîcheur et le floral du Chenin blanc, le fruité du Chardonnay et le fruité du Cabernet franc. Attaque vive avec une structure enveloppée évoluant tout en finesse. Belle persistance aromatique en bouche sur des notes de fruits frais (poire, pêche).

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Imprimé sur papier **percé**, issu des forêts gérées durablement