



4 pers.



10 min.

Friseline «à dipper»

POUR L'APÉRITIF



Ingrédients

- 3 Friseline
- 2 avocats (bien mûrs)
- 150 gr de fromage frais (type St Môret)
- Le jus d'un 1/2 citron
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Quelques grammes de curry en poudre
- De la ciboulette
- Sel et poivre du moulin

Sauce au fromage frais

1. Mélangez le **fromage frais** avec 10 cl de **crème liquide**.
2. Fouettez énergiquement afin d'obtenir un mélange homogène.
3. Ajoutez la **ciboulette** finement ciselée, le **sel** et le **poivre**.
4. Réservez au frais.

Sauce à l'avocat

1. Coupez les **avocats** en deux dans la longueur, retirez la peau et ôtez le noyau.
2. Découpez-les grossièrement et passez-les au mixeur.
3. Ajoutez le jus d'1/2 **citron**, le **curry**, 10 cl de **crème liquide**, le **sel** et le **poivre**.
4. Réservez au frais.



Pour le dressage

Dans un bol ou grand verre, disposez les feuilles de Friseline en corolle. Dans deux petits récipients distincts dressez les sauces à la poche à douille.