

## Avocat au filet de thon en verrine

Courses pour 4 personnes :

- 2 avocats bien mûrs
- 1 boîte de filets de thon à l'huile
- vinaigre balsamique (facultatif) on peut utiliser du vinaigre de vin ou tout simplement de la vinaigrette
- paprika
- Worcestershire sauce (facultatif)
- Tabasco (facultatif)
- sel et poivre

Recette :

- Vous pelez les avocats et coupez grossièrement la chair dans un petit saladier
- Vous ouvrez la boîte de filets de thon à l'huile
- Vous ajoutez les filets de thon à l'avocat, en mettant toute l'huile de la boîte ;
- Vous écrasez le tout à la fourchette jusqu'à obtention d'une pâte où subsistent de petits morceaux
- Vous ajoutez 2 giclées de vinaigre balsamique jeune ;
- Vous ajoutez 2 giclées de Worcestershire sauce et 3 gouttes de Tabasco
- Vous salez et poivrez
- Vous remuez et servez dans des verrines
- Vous mettez une pincée de paprika en surface pour la couleur.
- C'est fini.

voici une recette simple à réaliser:

Il faut éplucher une mangue et la couper en gros dés, mettre dans une casserole à feu doux et laisser compotée.

Couper le foie gras (terrines) en petit dés.

Dans la verrine mettez un peu de foie gras une cuillerée de compote et ainsi de suite.

On peut remplacer le foie gras par une mousse de canard.

Ensuite quelques blinis avec du tartare, ou du saumon fumé!

Sur la feuille d'endive j'ai mis un cocktail de crevettes (crevettes, mayo, ketchup, cognac, pomme coupée en petits dés. Sinon vous pouvez mettre le cocktail de crevettes dans une verrine avec de la salade émincée dans le fond du verre.