

MAYONNAISE AVOCAT, TARTARE DE FRUITS

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

-- min

Personnes

4

Ingrédients

1 avocat
2 goyaves blanches
3 kumquat
1 citron vert
2 gousses d'ail
2 oeufs
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à café de paprika fumé
30cl d'huile
Sel et poivre

Préparation

Prélever la chair d'un demi avocat.
Arroser de jus de citron
Ajouter l'ail, le sel, le poivre, le paprika et la moutarde.
Mixer.
Incorporer l'huile petit à petit jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
Détailler le reste de l'avocat, les kumquat et les goyaves en brunoise.
Assaisonner au sel et poivre.
Dresser avec la mayonnaise froide et déguster avec des chips de légumes ou en accompagnement d'un poisson ou d'une viande blanche.

Environ **1,50€** 
PAR PERSONNE