

DESSERT



MOUSSE AVOCAT – BANANE - MIEL

Préparation : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Ingrédients (2 personnes) :

pour la mousse :

1 avocat bien mûr

1 banane bien mûre

2 CS miel

pour le croustillant:

2 biscottes

10 gr de beurre

1 CS sucre

2 CS de noix concassées

1 pincée de cannelle

la chantilly:

10 Cl de crème fraîche

2 CC de miel pour la déco

POUR LA MOUSSE: Mixer l'avocat, la banane et le miel et disposer dans des verrines
mettre au frais

ECRASER finement la biscotte pour la mettre en chapelure, fondre le beurre , ajouter le
sucre , la chapelure , les noix et la cannelle et faire sécher jusqu'à légère coloration. Déposer
sur la mousse d'avocat-banane , une portion de chantilly ou une cuillère de crème fraîche
épaisse, verser tout autour le croustillant aux noix et déposer la cuillère à café de miel sur la
chantilly et servez.

COMMENTAIRES :