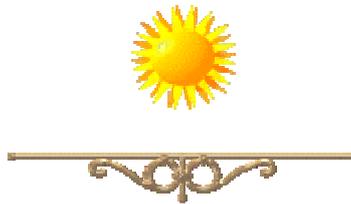


## Fiche recette 18

### Avocats farcis au Céleri.

(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Réfrigération : 1 heure



#### Ingrédients pour 4 personnes.

2 gros avocats, 4 côtes de céleri, 2 cuillers à soupe de mascarpone, 2 cuillers à soupe de crème fraîche, le jus d'un gros citron, 60 grammes de poudre d'amandes, 1 cuiller à café de miel liquide, du sel, du poivre et une pointe de poivre de Cayenne.

#### Réalisation.

Couper les avocats en deux, retirer le noyau et les évider avec une petite cuillère. Couper la pulpe en dés dans un saladier et l'arroser de jus de citron. Citronner l'intérieur des coques évidées. Retirer les feuilles des côtes de céleri et réserver 4 belles feuilles pour la décoration. Laver les côtes et les couper en petits tronçons puis les ajouter aux dés d'avocats. Mélanger le mascarpone avec la crème fraîche, le reste du jus de citron, le miel, du sel, du poivre, et une pointe de poivre de Cayenne. Versez la sauce dans le saladier. Ajouter la poudre d'amandes et mélanger délicatement. Répartir la préparation dans les demi-coques d'avocat et les déposer sur un plat. Les recouvrir de film étirable et les mettre au frais pendant 1 heure. Au moment de servir, décorer les demi-avocats avec les feuilles de céleri réservées. Déguster frais.