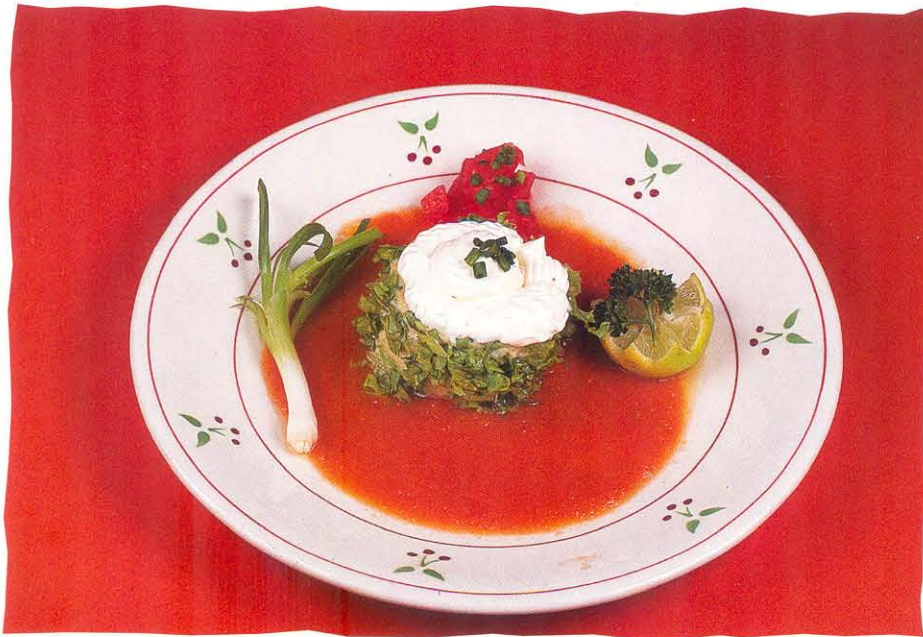


# Bavarois d'avocat aux crevettes de Vairao



## Élaboration de la recette

1) Préparer les crevettes : Cuire 1 à 2 minutes les crevettes dans du fumet de poisson ou de l'eau bouillante salée. Décortiquer les crevettes et en garder 8 pour le décor. Tailler les crevettes en petits dés et refroidir.

2) Confectionner l'appareil à bavarois : Éplucher les avocats, enlever les noyaux et les citronner pour ne pas qu'ils noircissent. Mixer la chair d'avocat. Assaisonner de sel, poivre et avec quelques gouttes de tabasco. Faire fondre dans un peu d'eau tiède les feuilles de gélatine. Monter la crème en crème fouettée jusqu'à ce qu'elle devienne ferme. Saler. Garder un peu de crème pour la finition du décor. Mélanger avec une spatule 500 à 600 g de chair d'avocat, la gélatine fondue, la crème fouettée. Cette opération doit se faire à froid. Incorporer les dés de crevettes refroidis. Huiler vos moules ou ramequins. Remplir les moules et réserver au frais au moins pendant 6 heures.

3) Préparer le décor : Réaliser une tomate concassée comme indiqué page 10. Refroidir et passer au mixer. Tailler la chiffonnade de laitue.

4) Le dressage : Napper le fond de l'assiette de fondue de tomate. Démouler les ramequins. Masquer le tour des bavarois de chiffonnade de laitue. Déposer sur l'assiette. Finir le décor de quelques pointes de crème à la poche et douille cannulée. Disposer les crevettes entières. Servir froid.

### DIFFICILE

### TEMPS DE PREPARATION

1 h

Temps de repos 6 h

### INGREDIENTS POUR 8 PERS

- 500 g de crevettes
- 2 à 3 avocats (1 kg pour 600 g de chair)

Pour l'appareil à bavarois

- 5 à 6 feuilles de gélatine
- 400 cl de crème
- 3 citrons

Pour les finitions

- 10cl de crème
- Salade verte
- Huile pour graisser les ramequins

Pour le décor

(facultatif)

- Tomates concassées

Pour l'assaisonnement

- Quelques gouttes de Tabasco
- Sel fin
- Poivre moulu

### MATERIEL

- 2 saladiers
- 1 mixer électrique
- 8 petits moules ronds ou ramequins individuels
- 1 fouet à blancs
- 1 casserole moyenne
- 1 pinceau

### LA NOTE DU TROUBADOUR

On ignore s'il y a un rapport entre le nom de "bavarois" et la Bavière, où plusieurs chefs français exercèrent leurs talents à la cour des princes de Wittelsbach. La technique est respectée, mais pour réaliser une préparation salée.