

Feta de brebis fouettée et avocat, tomates cerises, pain Ciabatta toasté |

Recette pour 4 personnes



Description

Une mousse onctueuse de feta accompagnée d'un écrasé d'avocat, de tomates cerises confites, concombre et pain grillé.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à varier les sortes d'herbes (aneth, persil, estragon...) qui composent la salade.

Ingrédients

Mousse de feta

- 100 Gr Feta de brebis
- 100 Gr Crème 35%
- 1 Pincée(s) Piment d'espelette

Écrasé d'avocat

- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Lime

Tomates

- 12 Unité(s) Tomates cerises
- 30 Ml Huile d'olive

Garniture

- 1 Unité(s) Concombre libanais
- 4 Tranche(s) Ciabatta
- 4 Branche(s) Menthe
- 4 Branche(s) Basilic
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **420 F°**

Mise en place

Lavez les herbes et coupez-les grossièrement.

Grillez le pain de Ciabatta sur le barbecue ou au four.

Récupérez la chair des avocats.

Pressez le jus de la lime.

Taillez le concombre en fines tranches.

Tomate

Taillez les tomates en deux et assaisonnez-les avec l'huile d'olive, sel et poivre du moulin. Placez les tomates dans une plaque et faites cuire 5 minutes au four. Laissez refroidir un peu avant de servir.

Avocat

À l'aide d'une fourchette, écrasez l'avocat et salez un peu. Ajoutez le jus de lime. Vous pouvez relever le tout de quelques gouttes de sauce piquante.

Mousse de feta

Dans un robot culinaire, mixez le feta pour le rendre le plus lisse possible. Dans un cul de poule, fouettez la crème jusqu'à texture de pics mous. Ajoutez le feta et le piment d'Espelette, fouettez un peu pour bien incorporer au tout.

Montage

Commencez par mélanger les herbes avec un peu d'huile d'olive. Dans un bol creux, déposez une cuillère de mousse de feta et une d'écrasé d'avocat juste à côté. Garnissez le tout avec les tomates, les tranches de concombre et terminez avec la salade d'herbes. Servez avec le pain grillé.

Bon appétit!