

Verrines de jambon, purée d'avocat et roquefort



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Un apéritif simple et bon.

Recette proposée par : Magalie Roche

Ingrédients

- pour 6 petites verrines :
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 avocat bien mûr
- 20 g de roquefort
- 1 cuillère à café de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- sel, poivre

Préparation

- 1 Épluchez l'avocat, coupez-le en petits morceaux, puis ajoutez-y le roquefort, la crème, le jus de citron, un peu de sel et de poivre. Mixez le tout.
- 2 Hachez les tranches de jambon.
- 3 Disposez dans le fond des verrines le jambon, puis la purée d'avocat. Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

