

Verrines tomates, pamplemousse et avocat



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Elles ont fait leurs preuves, les verrines... Pour votre prochaine entrée, je vous propose celle-ci pleine de fraîcheur !

Ingrédients

- 1 pamplemousse
- 2 tomates
- 1 avocat
- 1 gousse d'ail
- ketchup
- mayonnaise
- crème fraîche liquide
- quelques brins de ciboulette

Préparation

- 1 Laver le pamplemousse. Le couper en deux et retirer la chair à l'aide d'un couteau.
- 2 Couper l'avocat en deux. Le peler, le dénoyauter et couper la chair en petits dés.
- 3 Laver les tomates et les couper également en petits dés. Ne pas garder les graines. Peler la gousse d'ail.
- 4 Préparer la petite sauce d'accompagnement. Mélanger mayonnaise et ketchup et détendre avec de la crème fraîche liquide. Ajouter une gousse d'ail écrasée.
- 5 Il ne reste plus qu'à préparer les verrines en ajoutant ces ingrédients harmonieusement. Ajouter la sauce et décorer avec les brins de ciboulette.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

