

# Verrine de crevettes, avocat et Saint-Moret

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

Crevettes roses décortiquées : **12**  
Avocats bien mûrs : **2**  
Tomates : **2**  
Fromage frais type Saint-Moret : **100 g**  
Crème liquide entière très froide : **10 cl**  
Brins d'aneth : **4**  
Filet d'huile d'olive : **1**  
Jus de citron : **0,5**  
Crème de balsamique : : **2 cuil. à soupe**  
Sel  
Poivre

## Étapes de préparation

1. Epluchez les avocats et écrasez-les à la fourchette dans un saladier avec le jus de [citron](#) et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
2. Fouettez la crème liquide en chantilly. Incorporez le fromage frais, salez et poivrez.
3. Coupez les tomates en dés. Mélangez avec la crème de balsamique.
4. Répartissez les tomates dans des verrines, ajoutez l'avocat puis les crevettes décortiquées. Surmontez de chantilly au fromage frais à l'aide d'une poche à douille. Parsemez d'aneth ciselé.
5. Dégustez bien frais.

Source : [www.cuisneactuelle.fr](http://www.cuisneactuelle.fr)