

Mousse d'Avocat, Basilic et Fêta avec ses Chips Tortillas

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- Avocats	2
- Citrons	le jus d'½
- Yaourt	2 grosses c à soupe
- Roquette (Salade)	1 poignée
- Fêta (Fromage Grecque)	100g
- Basilic	15-20 feuilles
- Huile d'Olive	3 c à soupe
- Huile au Basilic	qq. gouttes
- Piment de Cayenne	1 pincée
- Chips Tortillas (Salés)	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez le yaourt puis la roquette, le jus de citron, les deux avocats, une pincée de sel, la fêta concassée et les feuilles de basilic. Poivrez.
- Mixez le tout sur turbo pendant 10-15 secondes. Repoussez tout au fond du bol et mixez une seconde fois pour obtenir une mousse lisse.
- Transvasez la mousse dans un plat creux, garnissez de quelques gouttes d'huile au basilic et saupoudrez d'une pincée de piment de Cayenne.
- Servez avec des chips tortillas.

