

# Mascarpone à l'avocat et au citron vert

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

**Pour 6 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**30 min**

Temps de cuisson :



**30 sec**

Temps de repos :



**imprimer la recette**

- 2 avocats mûrs
- 250 g de mascarpone
- 2 citrons verts
- 2 tomates
- paprika
- 6 brins de ciboulette
- sel, poivre

Coupez les avocats en deux, retirez les noyaux et videz-les avec une petite cuillère.

Ecrasez la chair à l'aide d'une fourchette.

Pressez le jus des citons verts.

Arrosez l'avocat du jus des citrons et mélangez.

Réservez au frais.

Portez à ébullition une casserole remplie d'eau et plongez-y les tomates pendant 30 secondes.

Rafraîchissez-les, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en tout petits dés.

Dans un saladier, mettez le mascarpone ajoutez l'avocat, mélangez, salez et poivrez.

Lavez, séchez et coupez la ciboulette en deux.

Répartissez dans les cuillères le mascarpone à l'avocat, puis les dés de tomates, saupoudrez de paprika et décorez de ciboulette.

Servez frais.