

Mascarpone à l'avocat et au citron vert

Note de la recette :

**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 :



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



[imprimer la recette](#)

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 citrons 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.