



Sablé à la mousse d'avocat

Un amuse-bouche avec la boisson Alpro Soja Original

Préparation

1. Pour un sablé savoureux, mixez tous les ingrédients dans un robot de cuisine. Étalez un peu de farine sur votre plan de travail et pétrissez le mélange et formez un boudin de 5 cm de diamètre. Enroulez-le de film alimentaire et laissez-le reposer au moins 30 minutes.
2. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 degrés. Déballez la pâte et coupez la en tranches d'environ 1 cm. Placez les tranches sur du papier sulfurisé et faites cuire les pièces environ 10 à 15 minutes. Laissez-les refroidir sur la grille.
3. Pendant que les sablés refroidissent, préparez la mousse d'avocat. Épluchez l'avocat, coupez le en petits morceaux et aspergez le de jus de citron vert. Mélangez l'avocat avec le maquereau, la coriandre et la boisson Alpro Soja Original jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Ajoutez du sel, du poivre de Cayenne et le reste du jus de citron vert à votre convenance.
4. Tartinez la mousse sur le sablé refroidi et garnissez avec la coriandre et le poivre de cayenne.



25 pièces



30min



Ingrédients

- Sablé:
 - - 150g de farine ou de farine de riz avec une cuillère à café de levure chimique
 - - 75g de parmesan râpé
 - - 50g de margarine
 - - 1 jaune d'oeuf
 - - 5 cuillères à soupe de boisson Alpro Soja
 - - 2 cuillères à soupe de graine de pavot
- Mousse:
 - - 1 (+/- 270 g) maquereau fumé
 - - 1 1/2 avocat
 - - 1 citron vert
 - - quelques brins de coriandre
 - - 80ml de boisson Alpro Soja
 - - sel
 - - poivre de cayenne

À base de

Soja Original

