**Verrine aux avocats**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/05/Verrines-avocat-crevettes-DSC_1094_9042.jpg) **Pour 7 verrines**

**- 2 avocats à point**   
**- 125 g de mascarpone**  
**- le jus d'un citron (6 càs)**  
**- sel & poivre du moulin**

Peler les avocats et retirer le noyau.  
Les couper en morceaux et les mettre dans le bol du mixer.  
Incorporer le mascarpone et un peu de jus de citron. Mixer en purée fine.  
Goûter, saler et poivrer et rajouter du jus de citron à votre goût.  
Remplir les verrines à l'aide d'une poche à douille.  
Couvrir et réserver au frais.