

**Mousse d'avocat en coque**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/mousse-davocat-en-coque-p1220099-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 2** [**avocats**](https://recettes.de/avocat) **mûrs**  
**- 4 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 60 g de** [**fromage frais**](https://recettes.de/fromage-frais) **(1)**  
**- 1 càc de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**-** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- sel & poivre du moulin**

Dans une casserole, couvrir les œufs d'eau salée.  
Porter à ébullition et laisser cuire 9 minutes.  
Rafraîchir les œufs puis les écaler délicatement.  
Les couper en deux et retirer le jaune sans abimer la coque.  
Retirer la chair des avocats à l'aide d'une cuillère.  
Mettre dans le bol du mixeur la chair des avocats, le jus de citron et les jaunes d'œuf.  
Mixer pour obtenir une purée.  
Ajouter le fromage frais, la moutarde, la ciboulette, du sel & du poivre.  
Mixer pour obtenir une crème onctueuse et vérifier l'assaisonnement.  
À l'aide d'une poche à douille, garnir les coques de blanc d'œuf  
et tapisser le plat avec le reste de purée.  
Déposer les coques sur la purée.  
Décorer de brins de ciboulette et de tomates cerises.