**Mousse d'avocat au mascarpone**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/mousse-davocat-au-mascarpone-p1240919-r-scaled.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**avocats**](https://recettes.de/avocat) **mûrs à point**  
**- 1 gros** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **jaune bien juteux (1)**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**œufs de saumon**](https://recettes.de/oeuf-de-saumon)

Presser le citron pour récupérer le jus.  
Peler et retirer les noyaux des avocats.  
Les couper en morceaux et les mixer finement avec le jus de citron.  
Ajouter le mascarpone et mélanger rapidement.  
Ne pas trop mixer au risque d'avoir une mousse trop ferme.  
Saler et poivrer.  
les œufs de saumon sont déjà bien salés!  
Mettre la mousse dans une poche à douille (2) et la répartir dans les verrines.  
Couvrir et mettre au frais.  
Un peu avant le repas, garnir les verrines d'œufs de saumon.