**Verrine d'avocat tricolore**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/08/verrine-davocat-tricolore-p1080495.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 petites** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mûres mais fermes**  
**- 150 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **(en dés pour moi)**  
**- 2** [**avocats**](https://recettes.de/avocat)  
**- 2 càs d'huile d'olive (au basilic pour moi)**  
**- 1 càs de vinaigre balsamique (blanc de préférence)**  
**- 2 càs de crème fraiche**  
**- 6 càs de jus de citron**  
**- 1 càs de Worcestershine sauce**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**4 verrines**

Plonger les tomates dans de l'eau bouillante et les rafraichir pour pouvoir les éplucher.  
Les épépiner et les couper en petits dés, les saler légèrement et les laisser égoutter dans une passoire.  
Lorsqu'elles sont bien égouttées les assaisonner d'une cuillerée d'huile, vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Couper la mozzarella en dés si besoin et l'assaisonner avec 1 cuillérée d'huile, le vinaigre balsamique (je n'avais pas de blanc, dommage) du sel & du poivre.  
Mixer la chair des avocats avec la crème, le jus de citron (le verser petit à petit pour mettre à son goût), la sauce Worcestershine, du sel & du poivre.  
Répartir la purée d'avocat dans le fond des verrines, puis les dés de mozzarella et enfin les dés de tomates.  
Couvrir et réserver au frais.  
Décorer d'un petit toupet de basilic au moment de servir.