

### Verrines de mousse d'avocat au surimi



Pour 2 personnes :

- 4 c. soupe de crème fraîche
- mayonnaise
- 1 avocat bien mûr
- 1 citron
- 6 bâtonnets de surimi
- 2 bâtonnets de surimi pour la déco
- Poivre

Pelez l'avocat, retirez le noyau et coupez-le en petits bouts. Coupez le citron et arrosez l'avocat de son jus, poivrez à votre convenance.

Dans le mixeur, ajoutez l'avocat, 2 c. à soupe de crème fraîche. Versez cette préparation dans les verrines. Rincez le mixeur.

Dans le mixeur, ajoutez les bâtonnets de surimi coupés en tranches. Ajoutez 2 c. à soupe de crème fraîche et 1 bonne c. à soupe de mayonnaise. Versez cette préparation dans les verrines par-dessus la crème d'avocat.

Coupez les 2 bâtonnets en fines tranches et posez sur la crème de surimi. Ajoutez au centre une noix de mayonnaise. Placez au réfrigérateur au moins deux heures.