**Verrines de panna cotta d'avocat aux fruits rouges et citron caviar**

**Préparation : 15 min - Cuisson : 10min - Repos : 3 h**

**Ingrédients pour la panna cotta :**

**Pour 4 personnes**

1 avocat

20 cl de crème fraîche liquide

50 g de sucre en poudre

1 c à café de vanille en poudre

2 feuilles de gélatine

**Pour la compotée de fruits rouges**

**300 g de fruits rouges congelés**

**50 ml d’eau**

**115 g de sucre**

1 citron caviar

**Préparation du coulis de fruits rouges**

Mettre les fruits encore congelés avec le sucre, le zeste de citron caviar et l’eau dans une casserole. Porter à ébullition, puis baisser le feu, et cuire 10 min en remuant de temps en temps.

Retirer la casserole du feu et mixer les fruits. Filtrer avec un tamis en écrasant bien les fruits pour récupérer le plus possible de coulis. Réserver au frais

Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d’eau froide.

Faire chauffer à feu doux la crème, la vanille en poudre jusqu’à frémissement. Ajouter hors du feu les feuilles de gélatine ramollies et essorées pressées entre les mains), puis fouetter vivement.

Eplucher, dénoyauter puis mixer la chair de l’avocat, ajouter la crème et fouetter à nouveau. Remplir 4 verrines de ce mélange au 2/3, en laissant l’espace nécessaire à l’ajout du coulis.

Mettre au réfrigérateur pendant minimum 3 h.

Au moment de servir, surplomber les panna cotta à l’avocat de coulis de fruits rouges. Et de la chair du citron caviar

Vous pouvez réaliser la panna cotta la veille de la dégustation, elle ne sera en rien altérée.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita