

Verrines de tomates, sardines et guacamole



12 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

2 verrines (105 g) de concassé de tomates aux sardines la belle-iloise
1 avocat (env 250 g)
1/2 petite échalotte (env 10 g)
2 cuillères à soupe de jus de citron (env 15 g)
3 pincées de sel
Quelques gouttes de tabasco vert (à défaut, du rouge)
20 cubes de féta marinés à l'huile
Pour la décoration : une feuille de coriandre ou de fenouil

Les étapes

- 1- Ciseler finement l'échalotte
- 2- Écraser grossièrement la chair de l'avocat avec le jus de citron, le sel et le tabasco
- 3- Émietter la feta
- 4- Répartir le guacamole dans le fond des verrines
- 5- Recouvrir avec le concassé de tomates aux sardines
- 6- Déposer sur chacune les miettes de feta et un brin d'herbe
- 7- Mettre au frais au moins 30 min avant de servir