

Verrines de tiramisu avocat banane et grenade

D'accord, Noël est déjà passé, mes idées de menus de fêtes ne vous seront donc plus vraiment utiles pour cette année. Quoique, il reste encore le Réveillon ! Donc voilà, si vous avez besoin d'idées, voici la 3ème recette qui a complété l'apéritif que j'ai servi pour Noël. Il y avait des [croissants au pesto rosso](#), des [verrines de crème de topinambours et dentelles de Carambars](#), et ce **tiramisu à l'avocat, banane et grenade** ! L'avocat et la banane donnent un mélange vraiment très doux et onctueux, la grenade apporte l'acidité nécessaire pour relever légèrement cette verrine, et enfin les petits crackers au fond, le côté croustillant et le sel qui évite d'avoir à saler la crème. Ces **verrines** sont plutôt rapides à préparer et sont très originales. J'ai découvert cette drôle de recette au Salon du Blog Culinaire à Soissons et j'ai vraiment craqué. Je vous invite vraiment à la tester, même si je peux tout à fait comprendre que sur le papier ca ne fasse pas très envie. Mais franchement, croyez-moi, vous pouvez foncer tête baissée sur ce coup-là !



Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Réfrigération : 20 min

Ingrédients pour 8 petites verrines :

1 avocat bien mûr

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 bananes

1 citron
8 crackers salés (des TUC par exemple)
1 grenade

Préparation :

1. Épluchez l'avocat puis coupez-le en gros morceaux.
2. Dans une poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive puis faites revenir à feu doux les morceaux d'avocat pendant 3 à 5 minutes en évitant de les colorer.
3. Épluchez les bananes puis coupez-les en rondelles.
4. Pressez le citron pour en récupérer le jus et citronnez légèrement les rondelles de bananes.
5. Versez dans votre blender les morceaux d'avocat, les rondelles de bananes et le reste du jus de citron, puis mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et homogène.
6. Déposez la crème dans un petit saladier, puis recouvrez-la à chaud d'un film alimentaire, en le plaquant bien contre la crème pour éviter que l'air ne circule. Mettez la crème au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes, le temps que la crème refroidisse.
7. Coupez la grenade en deux puis prélevez les grains. Réservez.
8. Dans une assiette creuse, écrasez entre vos doigts les crackers salés puis répartissez-les équitablement dans les verrines.
9. Sortez la crème à l'avocat du réfrigérateur, enlevez si besoin la couche en surface si elle a légèrement noirci, puis versez la crème par-dessus les crackers émiettés. Vous pouvez utiliser une poche à douille si vous voulez éviter d'en mettre partout.
10. Terminez vos verrines en ajoutant quelques grains de grenade pour la décoration.