Cocktail de fruits à l’avocat



2 portions

Ingrédients

2 avocats du Mexique

½ tasse (125 ml) de lait

3 c. à soupe (45 ml) de sucre de canne + 1 ml (¼ c. à thé) de sucre de canne (optionnel)

2 pincées de sel

½ c. à thé (3 ml) de vanille

10 fraises, fraîches ou surgelées

½ banane

2 c. à soupe (30 ml) de yogourt grec

2 c. à soupe (30 ml) d’eau

1 kiwi

½ banane

½ pomme

2 c. à soupe (30 ml) d’amandes effilées ou de noix de Grenoble

Optionnel : 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron

Optionnel : crème sucrée ou crème fouettée

Préparation

1. Pour préparer la couche de pudding, mélanger les avocats, le lait, 3 c. à soupe (45 ml) de sucre de canne, le sel et la vanille à l’aide d’un mixeur ou d’un mélangeur à main jusqu’à l’obtention d’une consistance lisse.
2. Pour préparer l’étage de fruits mixés, mélanger les fraises, la banane, le yogourt et l’eau à l’aide d’un

Abdallah El Chami, Chef, de Vancouver, CA

Abdallah El Chami, connu sous le nom de Dallah, a quitté le secteur technologique pour suivre sa passion pour la cuisine du Moyen-Orient. Après le succès de ses pop-ups à Vancouver, il a fondé Superbaba, un restaurant acclamé qui redéfinit les standards de la cuisine moyen-orientale décontractée. Son dernier projet, Mishmish, une boulangerie et café, a rapidement reçu des critiques élogieuses.

Cocktail de fruits à l'avocat

mixeur ou d'un mélangeur à main, jusqu'à ce que la purée soit homogène.

3. Pour créer le dernier étage de fruit en dés, couper le kiwi, la banane et la pomme en dés de 0,5 cm (¼ pouce). Les mélanger avec les amandes effilées ou les noix de Grenoble. Optionnel : ajouter le jus de citron et ¼ c. à thé (1 ml) de sucre de canne.
4. Assembler dans l'ordre, dans des verres de 12 oz : la couche de pudding, puis ajouter la couche de fruits mixés, et terminer par la couche de fruits en dés. Si désiré, ajouter une cuillerée de crème sucrée ou de crème fouettée avant de superposer la couche de fruits en dés.
5. Servir froid, accompagné d'une cuillère et d'une paille.