

Glace au coulis d'avocat



Ingrédients

- 1 L de crème glacée à la vanille
- 1 tasse de fraises coupées en dés de 1 cm
- 1 avocat de taille moyenne
- ½ tasse de lait
- 1-2 cuillères à thé de sucre au goût
- 1 tortilla de farine de blé de format moyen ou churros
- Huile de canola pour friture
- 3 feuilles d'essuie-tout
- 1 cuillère à thé de sucre à glacer (sucre en poudre)

4 portions

Préparation

1. Coulis d'avocat : Retirer la peau et le noyau de l'avocat. Combiner la chair d'avocat, le lait et 1 cuillère à thé de sucre dans un mélangeur. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et soyeuse. Ajouter du lait au besoin selon la taille de l'avocat. Ajouter la seconde cuillère à thé de sucre au goût.
2. Tortilla frite : Couper la tortilla en lanières de ½ cm par

Glace au coulis d'avocat

3 cm. Faire frire le tout dans l'huile de canola jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée et d'une texture croustillante. Laisser reposer dans une assiette recouverte de papier essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile. Optionnel : saupoudrer les lanières frites de sucre à glacer.

3. Déposer 1-2 boules de crème glacée dans un bol. Avec une cuillère ou une bouteille compressible en plastique, garnir de coulis d'avocat. Déposer quelques lanières de la tortilla frite sur le dessus et finir avec deux cuillères à table de fraises.

3. Déposer 1-2 boules de crème glacée dans un bol. Avec une cuillère ou une bouteille compressible en plastique, garnir de coulis d'avocat. Déposer quelques lanières de la tortilla frite sur le dessus et finir avec deux cuillères à table de fraises.