

Parfaits Avocat-Lime-Noix de coco



4 portions

Ingrédients

Mousse à l'avocat

1 gros ou 2 petits avocats du Mexique
1 lime, pressée et zestée
½ tasse (125 ml) de yogourt à la noix de coco (2% ou plus)
1 c. à thé (5 ml) de miel
Pincée de sel

Base

2 ½ tasses (625 ml) de miettes de biscuits Graham (saveurs de miel ou nature)
2 c. à table (30 ml) de beurre fondu
1 c. à table (15 ml) de miel
Pincée de sel

Étages additionnels

1 tasse (250 ml) de yogourt à la noix de coco

Garnitures

Flocons de noix de coco grillés, miettes de biscuit Graham, zestes de lime

Parfaits Avocat-Lime-Noix de coco

Préparation

1. Pour la couche de base, faire fondre le beurre dans un bol allant au micro-ondes. Ajouter les miettes de biscuit Graham, le miel et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, puis mettre de côté jusqu'à l'assemblage.
2. Pour la mousse à l'avocat: dans un mélangeur ou un robot culinaire, combiner les avocats, le jus et le zeste de lime (en réservant un peu de zeste pour la garniture), le yogourt, le miel et le sel. Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.
3. Disposer quatre verres à terrines transparents. Tapisser le fond de chaque verre avec les miettes de biscuits Graham et presser jusqu'à obtenir une base solide. Réserver une petite quantité de miettes pour la garniture.
4. Ensuite, alterner les couches de mousse à l'avocat et de yogourt à la noix de coco. Garnir de flocons de noix de coco grillés, de miettes de biscuits Graham restantes et de zeste de lime.