POUR 6 PERSONNES
Préparation: 20 min
Cuisson: 5 min
Congélation: 6 h

INGRÉDIENTS:

Pour le sorbet de tomates:
- 1 kg de tomates de type « olivette »
- 10 cl de muscat
- 1 citron en jus
- 60 gr de sucre en poudre

Pour la mousse d'avocats:
- 4 avocats
- 2 citrons verts
- 10 cl de crème liquide
- feuilles de menthe
- sel et poivre

Mousse d'avocats et sorbet à la tomate

• PRÉPAREZ LE SORBET: versez 10 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre et portez à ébullition. Laissez bouillir 1 minute. Retirez du feu. Ajoutez le muscat et le jus de citron.
• Retirez les queues des tomates et plongez ces dernières quelques secondes dans l'eau bouillante . Quand la peau se détache, égouttez les tomates et pelez-les. Coupez-les en deux et épépinez-les.
• Détaillez ensuite les tomates en tous petits dés et ajoutez-les au sirop refroidi. Mélangez bien.
• Versez la préparation dans un bac à glaçons et placez au congélateur pendant 6 heures en mélangeant à la fourchette régulièrement.
• PENDANT CE TEMPS, PRÉPAREZ LA CRÈME D'AVOCATS: coupez les citrons en deux et pressez-les en jus. Coupez les avocats en deux et retirez-en les noyaux.
• Mettez la chair des avocats dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le jus de citron, le sel et le poivre. Mixez jusqu'à obtention d'une purée lisse. Versez la préparation dans un grand bol.
• Montez la crème liquide en chantilly. Salez, poivrez et incorporez-la délicatement à la purée d'avocats. Réservez au frais.
• Au moment de servir, répartissez la mousse d'avocats dans 6 verres, ajoutez une boule de sorbet à la tomate et décorez de menthe.

Variante gourmande

Vous pouvez ajouter un petit piment rouge épépiné et haché finement dans la mousse d'avocats.