

# Crème d'Avocat au Fromage Blanc



Pour  
4 personnes



Préparation  
10 minutes

## Ingédients

<b>Fromage blanc</b> 0% MG / ES La Viette	100 g
<b>Avocat bien mûr</b>	1
<b>Échalote</b>	1
<b>Jus de citron</b>	1 cuillère à soupe
<b>Huile d'olive</b>	1 cuillère à soupe
<b>Ciboulette hachée</b>	1 cuillère à soupe
<b>Tabasco</b>	3 gouttes
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Récupérer la chair de l'avocat dans un saladier.
- L'écraser en purée à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter le Fromage blanc 0% MG / ES La Viette, le jus de citron, l'huile d'olive, le Tabasco, la ciboulette hachée et l'échalote hachée.
- Saler et poivrer.
- Mélanger et réserver au frais.
- Servir accompagné de crevettes, petits légumes frais et chips tortillas.

Pour réaliser  
cette recette



Fromage blanc 0% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)