

Avocat frit | Dip aux fines herbes



Avocat frit

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 30 min

Sauce

-
- 4 citrons verts, jus
-
- 2 cs de sauce au soja
-
- 1 échalote, hachée finement
-
- 1 tige de citronnelle, hachée finement
-
- 1 cm de gingembre, haché finement
-
- 1 piment mi-fort, haché finement
-
-
- 2 avocats, coupés en quatre
-
- 1 œuf, battu
-
- 4 cs de chapelure
-
- huile de friture
-
- 100 g de petits poivrons de différentes couleurs
-
- 1 cs de Sel à l'Ancienne
-
- 1 bouquet de coriandre, effeuillée

Préparation

1. Sauce: mélanger le jus de citron vert avec tous les ingrédients, piment compris. Laisser macérer brièvement.
2. Passer les avocats d'abord dans l'œuf, puis dans la chapelure. Frire par portions avec les poivrons dans l'huile chauffée à 180° C. Retirer, égoutter, servir avec la sauce et la coriandre.

Dip aux fines herbes

Dip au QimiQ

- 125 g de QimiQ, à température ambiante
- 1 cc de vinaigre de vin rouge
- Sel des Alpes, poivre
- 2 cs de persil, haché finement
- 2 cs de ciboulette, ciselée
- 200 g de demi-crème acidulée

Préparation

1. Mélanger le QimiQ avec le vinaigre, le sel et le poivre, incorporer les fines herbes, servir de suite.