

## LE MEXIQUE



⇒ *Astuce du chef :*  
*Mettre les deux poches garnies  
sans douille dans une troisième,  
pour donner l'aspect viennois.*

# MOUSSE D'AVOCAT AVEC BOURSIN® CUISINE



 Temps de préparation : 15 min • Temps de cuisson : 0 min

## INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :

- 2,5 kg de cubes d'avocat surgelés
- 7 cl de jus de citron
- 150 g d'échalotes ciselées
- 350 g de crème fraîche
- 850 g de **Boursin® Cuisine**
- Sel / Poivre
- 2 kg de pain grillé au froment

## PROGRESSION DE LA RECETTE :

- Faire un guacamole en mixant les cubes d'avocat, les échalotes, la crème fraîche et le jus de citron.
- Travailler le **Boursin® Cuisine** au fouet.
- Dresser dans des verrines ou ramequins à l'aide de poches.
- Trancher le pain grillé pour réaliser des mouillettes.

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

Valeur énergétique	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
1013,4 Kj 242,8 kcal	13,3 g	5,9 g	24,3 g	5,9 g	4,6 g	0,8 g



## LE + PRODUIT

Boursin® Cuisine apportera légèreté et fraîcheur à cette entrée.