

Tarte Fine Guacamole Betterave

Pour 4 personnes

Préparation 30 min

Préparation

- Dans des petits moules individuels carrés, foncer la pâte et cuire à blanc à 190°C pendant une vingtaine de minutes.
Démouler à chaud et réserver sur une grille.
Cuire et couper les mini-betteraves en quatre.
Couper 2 avocats en lamelles et les citronner.
- **Guacamole**
Mixer 3 avocats avec du jus de citron et assaisonner. Mettre en poche.
Positionner le guacamole obtenu à hauteur du fond de tarte.
- **Dressage**
Disposer les lamelles d'avocats, les mini-betteraves, les cerises dénoyautées et déposer les dés de Tomme de Brebis. Décorer avec les pousses de betteraves.

Ingrédients

- 250 g de pâte feuilletée
- 8 mini betteraves
- 2 avocats
- Jus de citron

Guacamole

- 3 avocats
- Jus de citron
- Sel/Poivre

Décor

- 50 g de dés Tomme de Brebis
- 6 cerises fraîches
- Pousses de betteraves