

## Verrines fraîcheur



### **Ingrédients (6 personnes):**

1 avocat, 1 paquet de surimi râpé, 1 citron (ou du citron liquide), 1 buche de chèvre, 2 cs de crème fraîche épaisse, sel, poivre, ciboulette.

### **Préparation:**

**Epluchez et détaillez l'avocat en petit morceaux. Le mixer avec le jus de citron. Salez, poivrer, et mettez une pointe de ciboulette.**

**Mixez le chèvre avec la crème fraîche, et 1 cs de jus de citron.**

### **Dressez vos verrines :**

**Une couche de miette de surimi, puis une couche d'avocat, puis une couche de miette, et finir par le mélange de chèvre/crème.**

**Laissez au frigo au moins une heure.**

