

# Champignons à la crème d'avocat

CUISIMAGES

Réf :  
6509

Type :  
Amuse-  
bouches

Préparation :  
10 min  
Repos: min

Cuisson :  
min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 24 champignons

- 24 champignons de Paris
- 1 avocat
- ½ échalote
- ½ citron
- ¼ de poivron rouge
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre



Coupez l'avocat en 2, ôtez le noyau et mettez la chair dans le bol d'un mixer.

Ajoutez le jus de citron.



Lavez le morceau de poivron et coupez le finement. Pelez l'échalote et coupez la finement.

Ajoutez ces ingrédients avec l'avocat, ainsi que les pieds des champignons. Mixez.

Ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez et mélangez bien le tout.



Farcissez les têtes de champignon avec la crème d'avocat.



Conseils  
Variante  
Vin