

Tartelettes brick à l'avocat

Hello les gourmands,

Les beaux jours approchent à grands pas et donc les apéros sur les terrasses aussi. :-P

Une recette de tartelettes salées 100% faites maison cela vous dit?

Des fonds de tartelettes en feuilles de brick, une mousse à l'avocat basilic ou menthe et le tout décoré d'une tomate cerise.

Allez c'est parti!

Cette recette peut être réalisée en **version végan.**

Pour réaliser **20 tartelettes**, il vous faudra :

Fonds de tartelettes

- 1 paquet de 10 grandes feuilles de brick
- 60gr de beurre (**beurre végétal**)

Mousse avocat-menthe

- 1 avocat
- 75gr de crème entière (**crème végétale**)
- 1 càc de jus de citron vert
- 1/2 càc de sel
- 10 tours de moulin à poivre
- 2 pincées de gingembre en poudre
- 15 feuilles de menthe

Mousse avocat-basilic

- 1 avocat
- 75gr de crème entière (**crème végétale**)
- 1 càc de jus de citron vert
- 1/2 càc de sel
- 10 tours de moulin à poivre
- 10 feuilles de basilic

Décoration

- Feuilles de menthe
- Feuilles de basilic
- 6 petites tomates cerises

Dans cette recette, je vous propose deux sortes de mousses à l'avocat, une avec du basilic et l'autre avec de la menthe.

Vous pouvez en faire qu'une sorte, mais n'oubliez pas de doubler la recette de la mousse que vous aurez choisie de réaliser, afin de pouvoir remplir environ 20 tartelettes.



Fonds de tartelettes

Pour commencer, nous allons réaliser les fonds de tartelettes en feuilles de brick.

Faites fondre **60gr de beurre (beurre végétal)** au micro-ondes pendant **30 secondes à 600Watt**. Si celui-ci n'est pas totalement fondu, placez-le à nouveau au micro-ondes pour quelques secondes.

Placez une feuille de brick sur une planche, découpez des **bandes de 8 cm de largeur**, puis coupez des **carrés de 8 cm x 8 cm** dans les bandes.

Pour éviter le gaspillage, vous pouvez utiliser l'arrondi de la feuille de brick, ce n'est pas grave s'ils ne sont pas forcément tous carrés.



Nous allons utiliser un **moule à mini cupcakes** afin de réaliser de jolis fonds de tartelettes bien réguliers.

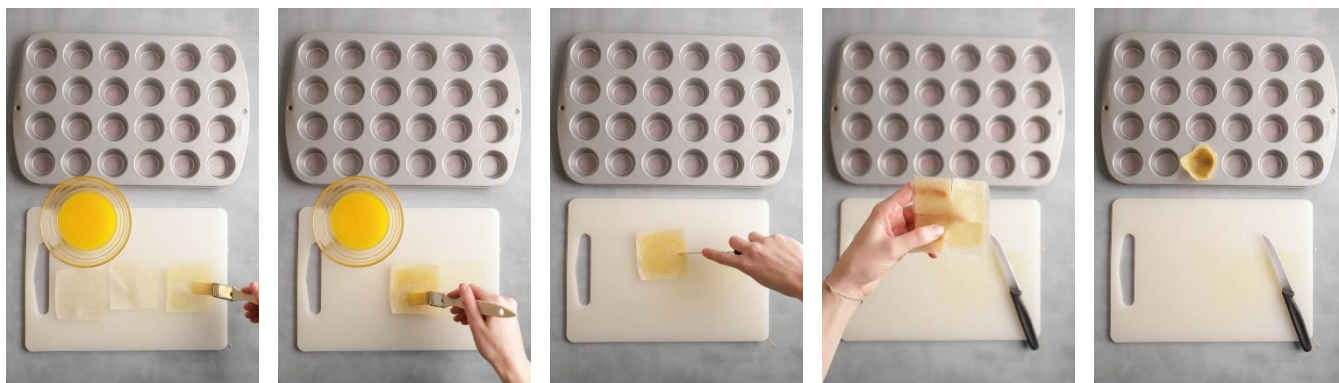
Pour former **une tartelette**, nous allons avoir besoin de **3 carrés de feuilles de brick**.

Afin de donner du croustillant à nos feuilles de brick, nous allons les badigeonner de beurre.

Beurrez le premier carré de feuille de brick, placez un deuxième carré dessus, beurrez-le et placez en un troisième et beurrez-le à nouveau.

A l'aide d'un couteau à dents, créez une encoche au centre de chaque côté des feuilles de brick superposées. Pour vous aider, regardez les photos ci-dessous. :o)

Dans le moule à mini cupcakes, déposez les feuilles de brick superposées. Grâce aux encoches découpées avant, les feuilles de brick se placeront facilement dans le moule. :o)



Avec **10 feuilles de brick**, nous allons pouvoir faire **24 tartelettes**. Nous en aurons 4 de réserve, au cas où il y aurait de la casse, car les fonds de tartelettes sont très fragiles.

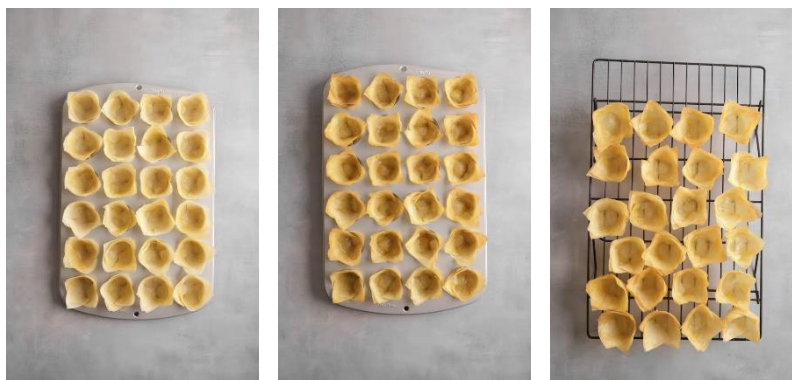
Préchauffez le four à **180°C chaleur tournante**.

Une fois le four à la bonne température, enfournez les fonds de tartelettes pour **3 à 5 minutes au milieu du four**.

Faites attention, la cuisson est rapide! ;-)

Une fois bien dorés, sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement.

Regardez comme c'est joli! :o)



Mousse avocat-menthe

Afin de réaliser une belle mousse, nous avons besoin d'un avocat bien mûr. Si cela n'est pas le cas, je vous donne une petite astuce que je viens de découvrir et qui fonctionne très bien. :-)

Piquez votre avocat à l'aide d'une fourchette et placez-le pour **10 à 20 secondes à puissance max** au micro-ondes, laissez-le refroidir et il sera prêt à être utilisé.

Commencez par ouvrir **1 avocat**, enlevez le noyau puis la peau.

Déposez l'avocat dans un mixeur et ajoutez-y **1 càc de jus de citron vert**.

Aidez-vous des cuillères de mesure afin d'ajouter la bonne quantité de jus de citron.

Le jus de citron évitera à l'avocat de s'oxyder et lui donnera un peu de peps en goût.



Réduisez le tout en purée bien lisse. Ensuite, nous allons passer à l'assaisonnement. Ajoutez **2 pincées de gingembre en poudre**.

Vous pouvez également utiliser du gingembre frais râpé ou coupé en tout petits morceaux. Continuez l'assaisonnement en ajoutant **10 tours de moulin à poivre** et **1/2 càc de sel**. L'assaisonnement pourra être rectifié selon vos goûts à la fin de la recette.

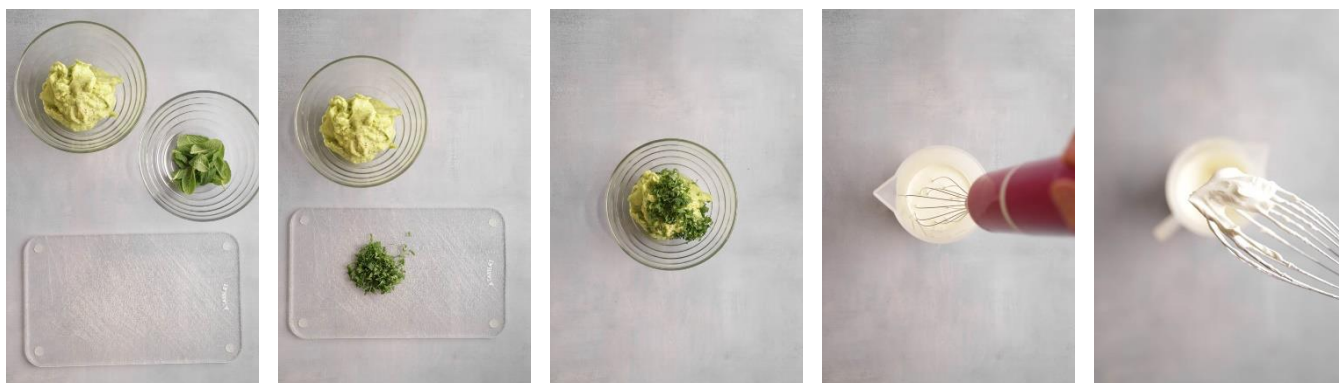


Pour donner un peu d'originalité à notre mousse d'avocat, ajoutez de la menthe, cela lui donnera une saveur supplémentaire.

Ciselez finement environ **15 feuilles de menthe fraîche**, puis mélangez le tout à la cuillère.

Dans un pichet, versez **75gr de crème entière (crème végétale)** et montez-la en chantilly bien ferme.

Pour la **version végan**, la crème végétale Rama (31% de matières grasses) fonctionne super bien pour les chantilly! :o)
Vous la trouverez à la Migros ou à la Coop.



Ajoutez la chantilly dans la préparation d'avocat précédente, mélangez bien à l'aide d'une maryse.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts. Cellophanez la mousse à l'aide d'un film alimentaire et réservez-la au frigo jusqu'au moment du dressage.



Mousse avocat-basilic

Pour la version au basilic, cela va être le même procédé que la mousse avocat-menthe. Commencez par ouvrir **1 avocat**, retirez le noyau puis la peau. Déposez l'avocat dans un mixeur, ajoutez-y **1 càc de jus de citron vert**.

Le jus de citron évitera à l'avocat de noircir et lui donnera un peu de peps. Réduisez le tout en purée bien lisse.



Versez la préparation dans un bol. Pour l'assaisonnement, ajoutez environ **10 tours de moulin à poivre** et **1/2 càc de sel**.

Je vous conseille de rectifier l'assaisonnement à la fin de la recette, une fois tous les ingrédients mélangés.

Ciselez le basilic en fines lamelles et ajoutez-le à la purée d'avocat. Mélangez bien le tout à l'aide d'une cuillère.



Dans un pichet, versez **75gr de crème entière (crème végétale)** et montez-la en chantilly bien ferme. Ajoutez la chantilly dans la préparation d'avocat précédente, mélangez bien à la maryse.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts. Cellophanez la mousse à l'aide d'un film alimentaire et réservez-la au frigo jusqu'au moment du dressage.



Décoration

Pour le dressage, ne soyez pas trop pressés, car les feuilles de brick n'aiment pas trop l'humidité. C'est pour cela que je vous conseille de les dresser **maximum 1h avant de les servir**. Comme cela, vous n'aurez pas de mauvaise surprise lors de la dégustation.

Pour obtenir un joli dressage, utilisez une **douille étoile N°11** et placez-la dans une **poche à douille de 41 cm**. Versez les deux sortes de mousses dans une poche à douille, **bien sûr chacune dans une poche à douille différente**. ;-)

Dressez une jolie rosette de mousse **avocat-menthe** dans environ **10 tartelettes**. Décorez chacune des tartelettes mousse avocat-menthe avec **1/4 de tomate cerise** et **1 feuille de menthe**.



Faites de même avec la mousse avocat-basilic, dressez une jolie rosette, déposez-y un **1/4 de tomate cerise** et sur celle-ci **1 petite feuille de basilic**.

Les feuilles de menthe et de basilic vous permettront de différencier les deux mousses lors de la dégustation. :-)

Voilà de jolies tartelettes entièrement faites maison. ;-)

Les fonds de tartelettes en feuilles de brick ainsi que les mousses peuvent être réalisés **1 jour à l'avance**, mais comme précisé dans la recette, le dressage devra s'effectuer **maximum 1 heure avant de les servir**.

J'espère que cette recette vous plaira.

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Sophie

