Boulettes de viande et mousse d'avocat et coriandre

Une petite verrine sympathique à proposer en apéritif et les boulettes de viande peuvent être proposées chaudes ou froides, ce qui peut autoriser une préparation à l'avance.
Avec ou sans syphon, la mousse d'avocat est également très simple à réaliser, légère, parfumée, à la saveur légèrement acide.

Pour une dizaine de verrines :

Pour les boulettes :

- 250 gr de viande hachée pur bœuf
- 1 petite échalote ciselée
- 1 œuf entier
- Quelques brins de coriandre fraiche
- 1 demie CàC de paprika
- 1 CàC de cumin
- Une bonne pincée de sel
- Un peu de poivre du moulin

Pour la mousse d'avocat :

- 250 gr de chair d'avocat bien mur
- 20 cl de crème liquide légère
- 1 yaourt bulgare
- 1 petite gousse d'ail
- Quelques brins de coriandre fraiche
- Une bonne pincée de sel

Préparation :

- Placer la viande hachée dans un bol et ajouter l'ensemble des ingrédients. Bien malaxer et former à la main des boulettes avec une cuillerée à soupe de préparation. Les réserver au frais dans une assiette filmée.
- Mixer finement la purée d'avocat avec la gousse d'ail écrasée, la coriandre et le yaourt. Salez, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dressage au syphon :

- Ajouter la crème liquide à la préparation mélanger et passer dans une passoire très fine de manière à ce que la buse du syphon ne se bouche pas. Fermez et placer une cartouche de gaz dans le syphon pour un appareil d'un demi-litre, deux cartouches pour un appareil d'un litre. Bien secouer et placer au frais.

Dressage avec une poche avec douille ronde ou étoilée :

- Toujours dans le robot, ajouter la crème liquide à la préparation précédente et fouettez jusqu'à ce que l'ensemble soit léger, onctueux, un peu comme une chantilly. Placer en poche et réserver au frais une heure minimum.

- Si vous souhaitez servir les boulettes de viande chaudes, verser un filet d'huile d'olive dans une poêle, et les faire dorer en les retournant régulièrement de manière qu'elles colorent sur toutes les faces. Déposer les ensuite sur du papier absorbant.
  Si vous souhaitez les servir froides, faites-les revenir de la même manière, déposer les également sur du papier absorbant, filmez et placez-les au frais jusqu'au moment de servir.

- Pocher la mousse d'avocat dans de petits verrines, et déposer sur le dessus une petite boulette de viande dans laquelle vous pouvez piquer une petite fourchette ou une mini brochette en bois.

Une petite feuille de menthe sur le dessus si vous le souhaitez, et dégustez !