**Avocat avec caviar belge**

**avocat mûr**
**yogourt grec**
**ciboulette**

**pain grillé**
**citron**
**sel et poivre**
**le caviar belge**

Réduisez l'avocat en purée avec le yaourt grec pour obtenir une mousse crémeuse. Ajoutez du jus de citron et des épices selon votre goût.

Dans une coupe de champagne : une base de mousse et une cuillère à soupe de caviar au centre.

Vous pouvez terminer sobrement avec un peu de crème épaisse et de ciboulette. Pas besoin d'excès, l'accent doit rester sur le caviar. Normalement, on ne mange pas cette délicatesse chaque semaine...

Servir avec des toasts.