

Crème glacée à l'avocat



Ingrédients

2 avocats mûrs, pelés et sans noyau
1 (400 g) boîte de lait condensé sucré
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
1 cuillère à soupe de TABASCO® Green Sauce
400 g de crème
Pistaches

Préparation

Remuer jusqu'à consistance lisse les avocats, le lait condensé sucré et la TABASCO® Green Sauce dans un mixeur. Verser le mélange dans un grand bol.

Fouettez la crème en Chantilly et incorporez-la délicatement à la masse d'avocat.

Mettre au congélateur jusqu'à solidification. Remuer une fois entretemps. Garnir de pistaches hachées.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch