

## Verrines de crème d'avocat et crumble de radis aux olives noires

Les différentes saveurs et textures de ces verrines se marient parfaitement. Entre l'onctuosité et la douceur de la crème d'avocat et le léger piquant des radis, voici une recette équilibrée pour un apéro tout en fraîcheur !

- 4 Pers.
- 20 Min.

### Ingrédients

- 2 avocats bien mûrs
- 1 jus de citron
- 1 botte de radis
- 80 g d'olives noires confites dénoyautées Tramier
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra BIO Tramier
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- sel, poivre
- Quelques feuilles de persil

### Préparation

Passez au mixeur la chair des avocats et arrosez de la moitié du jus de citron. Ajoutez un peu de sel, de poivre et de piment d'Espelette pour relever cette purée.

Nettoyez les radis, coupez-les en petits dés et mettez-les dans un petit saladier.

Coupez les olives noires en petits dés et ajoutez-les aux radis.

Assaisonnez les radis et les olives, avec l'huile d'olive, le reste du jus de citron, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Mettez au fond des verrines la purée d'avocat, puis les petits dés de radis et d'olives.

Saupoudrez d'une pincette de piment d'Espelette et décorez avec une feuille de persil.

Dégustez.