

## Verrines d'avocat au Kiri et à la betterave

Dans ces verrines à l'avocat et à la betterave, le Kiri apporte une merveilleuse touche crémeuse à votre apéritif. Proposez vos verrines saupoudrées de fines herbes pour offrir une entrée pleine de fraîcheur.

**PRÉPARATION :**  Préparation  
15 min

### 1.

**INGRÉDIENTS:****4 PERS.**

4 avocats

200 g de Kiri

2 betteraves précuites

3 c. à soupe de crème liquide 35% MG

1 c. à soupe de jus de citron

4 brins de ciboulette

10 cl de crème fraîche

sel, poivre

### 2.

Déposez la chair des avocats dans un mixeur, ajoutez la crème liquide, le jus de citron, une pincée de sel et de poivre, et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse. Transférez dans les verrines de service et réservez.

### 3.

Mélangez le Kiri avec la ciboulette ciselée et la crème fraîche.

### 4.

Répartissez la préparation au Kiri dans les verrines.

### 5.

Découpez la betterave en petits morceaux et mixez-la jusqu'à obtenir une texture lisse.

### Transférez la betterave dans les verrines.

### ASTUCES

Si vous n'avez pas de Kiri, vous pouvez préparer la recette avec un fromage à tartiner d'une autre marque.