

Verrine Kaypichu

Ingrédients (pour 2 grandes verrines) :

- 1 avocat à point (ou la moitié s'il est très gros),
- 1 grosse tomate (ou 2 petites),
- 100 g de fêta,
- 1 escalope de poulet,
- 1/2 oignon,
- 1/2 citron,
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- basilic, paprika, poudre de curry.

Préparation : 15 min. Cuisson : 10 min.

Émincer finement l'oignon. En faire revenir la moitié dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il blondisse. Réserver. Couper l'escalope de poulet en dés. Les faire revenir à la poêle ; ils doivent dorer, mais pas trop se dessécher. En fin de cuisson, ajouter l'oignon cuit et une pointe de curry.

Ouvrir la tomate, la débarrasser de ses pépins et la couper en dés. Émietter la fêta, presser le citron et évider l'avocat. Mixer ensemble la chair de l'avocat, le reste d'oignon, le jus de citron, 1/4 de la chair de tomate. Assaisonner avec du paprika, éventuellement quelques gouttes de tabasco.

Mélanger ensemble les cubes de tomates restant avec un peu de basilic frais ciselé et quelques cubes de fêta. Ajouter 1 c. à s. d'huile d'olive, et répartir dans les verrines.

Monter ensuite les autres couches, dans l'ordre: poulet, crème d'avocat, puis terminer par le reste de fêta émiettee.

Remarques : Cette verrine peut constituer une entrée estivale assez copieuse, ou se présenter sur un buffet.