

Cornet d'été, parfums avocat et sardines au fromage blanc

Pour quatre personnes

Deux boîtes de sardines au citron de La Belle Iloise

150 g de guacamole

1 pot de Fromage frais Malo 0%

2 galettes fines (des tortillas)

2 feuilles de gélatine

Quelques feuilles de roquette

10 cl de Muscat

50 g de parmesan

Plongez 1 feuille de gélatine dans deux bols d'eau froide différents. Dans une petite casserole, faites chauffer la moitié du muscat, retirez du feu et incorporez une feuille de gélatine ramollies et égouttées. Mélangez avec le guacamole. Recouvrez quatre coquetiers de film transparent et garnissez avec le guacamole. En démoulant, on obtient des sortes de boules de glace.

Faites chauffer le reste du muscat, ajoutez hors de feu la gélatine puis les sardines égouttées et émiettées, le Fromage frais Malo, mélangez et moulez de la même façon dans des coquetiers recouverts de film transparent. Laissez reposer une heure au réfrigérateur puis démoulez en tirant délicatement sur le film. Coupez les tortillas en deux demi-cercles. Pliez les en forme de cornet, fixez avec un bâtonnet de bois et saupoudrez de roquette finement émincée, déposez deux boules, l'une à l'avocat, l'autre à la sardine, dans le cornet et parsemez encore de roquette émincée et de parmesan grossièrement haché.

