

AVOCATS À LA GELÉE D'ORANGES

*3 avocats bien mûrs
3 c. à s. bombées de maïzena
150 ml d'eau
30 g de sucre
300 ml de jus d'orange
1 orange sanguine
quelques feuilles de menthe
jus de citron*

Dans un bol, fouetter ensemble l'eau, la maïzena et le sucre. Faire chauffer ce mélange à feu modéré et ajouter petit à petit, tout en fouettant pour éviter les grumeaux, le jus d'orange. Dès que la préparation a pris, éteindre le feu et laisser refroidir, en tournant de temps à autre, pour éviter la formation d'une peau.

Peler à vif l'orange sanguine au dessus d'un bol, pour en récupérer le jus. Enlever les membranes de chaque quartier et couper la chair en petits dés. Incorporer le tout à la gelée, une fois qu'elle a complètement refroidi.

Au moment de servir, couper en deux les avocats, ôter le noyau et citronner aussitôt la chair (sinon, elle va s'oxyder et devenir noire). Garnir chaque moitié d'avocat de gelée d'oranges. Décorer d'une feuille de menthe.