

# Verrines de tomates, sardines et guacamole



12 personnes

15 min préparation

cuisson

## Les ingrédients

**2 verrines de 105 g** de Concassé de tomates aux sardines la belle-iloise  
**1** avocat (env 250 g)  
**1/2** petite échalotte (env 10 g)  
**2 cuillères à soupe** de jus de citron (env 15 g)  
**3 pincées** de sel  
**Quelques gouttes** de tabasco vert (à défaut, du rouge)  
**20 cubes** de féta marinés à l'huile  
Pour la décoration : une feuille de coriandre ou de fenouil

## Les étapes

- 1- Ciseler finement l'échalotte
- 2- Écraser grossièrement la chair de l'avocat avec le jus de citron, le sel et le tabasco
- 3- Émietter la feta
- 4- Répartir le guacamole dans le fond des verrines
- 5- Recouvrir avec le concassé de tomates aux sardines
- 6- Déposer sur chacune les miettes de feta et un brin d'herbe
- 7- Mettre au frais au moins 30 min avant de servir