Crème d’avocat aux pistaches

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 avocats
2 citron vert (le jus)
1 tasse de pistaches (décortiquées)
4 cuillères à soupe de miel
1 tasse de myrtilles
2 brins de menthe fraîche

Méthode de préparation

1. **Coupez les avocats en deux et retirez le noyau. Prélevez la chair.**
2. **Mélangez-la avec le jus de citron vert, les pistaches et le miel. Utilisez le blender ou un mixeur plongeant pour en faire une crème onctueuse.**
3. **Versez le mélange dans de jolis verres et garnissez de myrtilles et de feuilles de menthe.**