

AVOCATS FARCISS AU THON



Le coin recettes de Jos

2 gros avocats bien mûrs
1 petite boîte de thon au naturel
1 échalote hachée finement (moi 1 oignon vert)
1 oeuf dur
2 cuillères à soupe de mayonnaise à l'huile d'olive
1 petite branche de céleri
4 ou 5 olives noires hachées finement
1 citron vert (lime)

- Hachez le céleri et l'oeuf finement.
- Dans un bol, égoutter et émietter le thon finement.
- Coupez les avocats en deux , retirer le noyau et arrosez aussitôt de jus de citron pour empêcher l'oxydation.
- Retirer la chair des avocats en prenant soin de préserver l'écorce.
- Écrasez la chair des avocats et mélangez-la avec le thon, l'échalote, l'oeuf, la mayonnaise, le céleri et les olives noires. Salez et poivrez.
- Farcissez l'écorce des avocats et servir.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Montignac)