

AVOCATS FARCIS AU THON



- 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)