



Verrine à l'avocat



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 2 avocats
- 1 boîte de thon
- 1 tomate
- 2 c. à s. de crème épaisse
- 1 citron
- Huile d'olive
- Poivre, sel

La recette

Etape 1

Retirer la peau de l'avocat et le noyau, puis mixer la chair avec la crème fraîche et un peu de jus de citron pour éviter que l'avocat noircisse. Ajouter à la mixture un peu d'huile d'olive, saler, poivrer.

Etape 2

Prendre le récipient final, superposer d'abord les miettes de thon, puis de la crème d'avocat et des dés de tomate préalablement coupés.

