



Plats d'accompagnement

Avocat avec houmous piquant et huile de coriandre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 avocats (mûrs mais fermes)
2 cuillères à soupe de pistaches (hachées)
200 grammes d'hummus
1 gousse d'ail
1 citron
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1 bouquet de coriandre (+ extra)
1 cuillère à soupe d'harissa
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les avocats en deux et enlevez le noyau. Badigeonnez d'huile d'olive puis salez et poivrez. Déposez-les 4 minutes sur le barbecue avec la coupe vers le bas. Coupez le citron en deux et déposez-le aussi sur le barbecue avec la coupe vers le bas.

En mélangeant incorporez l'harissa à l'houmous. Mettez dans un mixeur la coriandre, l'ail épluché et un bon filet d'huile d'olive. Salez et poivrez puis mixez bien lisse.

Disposez les demi-avocats grillés sur un beau plat. Pressez dessus le jus des citrons grillés. Avec une cuillère remplissez les creux des avocats avec l'harissa-houmous puis saupoudrez de poivre de Cayenne et de noix de pistache. Arrosez avec l'huile de coriandre et décorez de quelques feuilles de coriandre.

Ustensiles de cuisine

Barbecue
Mixeur

