



Collations

Petites frites d'avocat avec aïoli

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 avocats
4 cuillères à soupe de farine de blé
40 grammes de chapelure japonaise
2 œufs
1 poignée feuilles de basilic (frais)
flocons de chili
sel

Pour l'aïoli

1 cuillère à café de moutarde (forte)
4 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail (pressées)
1 citron (jus et zeste)

Méthode de préparation

Mélangez la mayonnaise avec le jus de citron, le zeste, l'huile d'olive, la moutarde et l'ail. Réservez un peu au frigo.

Débarrassez les avocats de leur peau et de leur noyau puis coupez chaque demi-avocat en 4 quartiers.

Trempez les quartiers d'avocat successivement dans la farine, les oeufs battus et le panko.

Cuisez les frites d'avocat bien dorées dans la friteuse, salez-les et servez avec la sauce aïoli, le basilic frais et les flocons de piment rouge.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

