



Entrées

Plats d'accompagnement

Avocat farci

Pour 2 personnes.

Ingrédients

1 avocat
1/2 citron (écrasées)
2 tranches de lard fumé (en lardons)
3 tomates cerise (en quartiers)
30 grammes de salade iceberg (coupée finement)
1 cuillère à soupe cottage cheese
1 cuillère à soupe de ciboulette (hachée)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les lardons croquants dans une poêle sèche. Egouttez-les sur du papier de cuisine.

Mélangez les lardons avec la salade, les tomates, le cottage cheese et le jus de citron puis salez et poivrez. Mettez au frigo.

Coupez l'avocat dans le sens de la longueur avec un couteau affuté, séparez les deux parties et enlevez le noyau. Farcissez les deux parties avec le mélange. Saupoudrez de ciboulette.

