

AVOCAT - ŒUF DE PÂQUES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Échalote hachée 1000g



Poivrons émincés et marinés 1000g

INGRÉDIENTS

10

- 10 avocats
- 500 g de thon (en conserve)
- 5 œufs (bouillis)
- 5 cornichons
- 125 g d'échalote hachée Bresc
- 250 g de morceaux de poivrons marinés Bresc
- 10 tranches de fromage jeune
- 375 g de chips de légumes
- 10 violettes
- 10 brins de cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper l'avocat horizontalement et retirer la peau et le noyau. Faire une salade avec le thon, les œufs, les cornichons hachés, l'échalote et les morceaux de poivrons marinés. Saler et poivrer la salade, et farcir l'avocat de cette salade dans le trou, créé en enlevant le noyau. Remettre les deux moitiés l'une sur l'autre et appuyer fermement. Hacher finement les chips de légumes au robot culinaire et enrober l'avocat de ce mélange. Couper les tranches de fromage en diagonale et les faire frire à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Dresser l'avocat dans une assiette et garnir avec le croustillant de fromage, une violette et des brins de cresson.