

AVOCATS FARCIS



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Maiwenn "La Main à la Pâte "

Ingrédients :

- 2 avocats
- 4 bâtonnets de surimi
- (des crevettes pour moi)
- 2 œufs durs
- 1 peu de jus de citron
- Pour la mayonnaise :
- source : espace recette thermomix
- 1 œuf
- 20 g de jus de citron
- 1 c à s de moutarde
- 200 g d'huile
- sel et poivre

Préparation :

- Peser l'huile
- Mettre l'œuf, la moutarde, le jus de citron, le sel, le poivre dans le bol du thermomix avec le fouet
- Programmer sur vitesse 4 et verser l'huile lentement par le trou du gobelet pendant environ deux minutes puis laisser ensuite le robot tourner quelques secondes supplémentaires.
- Couper l'avocat en deux. Retirer le noyau et séparer délicatement chair de l'avocat de la peau sans déchirer celle-ci.
- Couper la chair de l'avocat à l'alligator, puis les crevettes et l'œuf dur. Arroser le tout de jus de citron et ajouter deux c à s de mayonnaise. Bien mélanger le tout et remplir les deux moitiés d'avocats

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>