

FÉROCE D'AVOCAT

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

--

Personnes

4

Ingrédients

1 avocat
100g de chair de morue cuite et émiettée
3 cuillères à soupe de manioc
2 citrons
1 oignon pays
2 branche de persil
1 gousse d'ail
Quelques feuilles de thym
½ piment fort
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 concombre
Quelques jeunes pousses d'épinards

Préparation

Peler le concombre et le râper.
Assaisonner avec le jus du citron, le sel, le poivre, l'ail râpé et le piment.
Réserver.
Prélever la chair de l'avocat.
Arroser de jus de citron et la mixer avec l'oignon pays, le persil, le thym frais, le piment fort et l'huile d'olive.
Mixer le tout.
Ajouter la morue et la farine de manioc.
Mixer de nouveau.
La préparation peut aussi se réaliser à la fourchette.
Servir avec la salade de concombre et épinard.

Environ **2,00€** 
PAR PERSONNE