

Avocats farcis

Préparation : 15 min.

Pour 4 personnes.

2 avocats, 200 g de restes de volaille ou de rôti de porc ou de veau, un poivron, 4 c à soupe de mayonnaise, une tomate, du persil.

Tailler les restes de viande en petits dés.

Les mélanger avec la mayonnaise et le poivron taillé finement.

Couper les avocats en deux, en retirer le noyau et les creuser légèrement.

Ajouter l'intérieur des avocats à la préparation.

Les remplir avec cet appareil et décorer avec du persil et une tranche de tomate.

Servir bien froid.

Quelques feuilles de salade ciselées peuvent être ajoutées à la farce. Une c à dessert de ketchup peut être mélangée à la mayonnaise. Des restes de poisson peuvent être utilisés de la même manière. Dans ce cas on prendra soin d'en retirer toutes les arêtes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.