

Avocat déjeuner selon Bob le Chef



1 portion

Ingrédients

1 gros avocat
2 oeufs
Une pincée de paprika
Sel et poivre, au goût
15 ml (1 c. à soupe) de jalapeno coupé en brunoise (ou moins si on n'aime pas les piments forts)
Quelques feuilles de coriandre ciselées
Le jus d'un demi-citron

Préparation

1. Couper les avocats en deux, retirer le noyau puis à l'aide d'une petite cuillère, creuser le trou un petit plus grand.
2. Manger les retailles de l'avocat (surtout pas de gaspillage!)
3. Déposer les demi-avocats dans des moules à muffins (ou des ramequins) afin de les stabiliser.

Crédit

Bob le Chef

