

## Tartare d'avocat



4 portions

### Préparation

1. Dans un bol moyen, mélanger l'huile d'olive extra-vierge avec l'oignon émincé, la moutarde, le jus de citron, les câpres et le persil.
2. Ajouter le piment jalapeño et la sauce Worcestershire, puis saler et poivrer. Remuer pour bien mélanger.
3. Incorporer délicatement les avocats en dés.

### Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 2 c. à soupe d'oignon rouge émincé
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de jus de citron frais
- 1 c. à soupe de câpres égouttées
- 1 c. à table de persil haché
- ½ petit piment jalapeño, émincé
- 3 gouttes de sauce Worcestershire
- Sel de mer
- Poivre fraîchement moulu
- 2 avocats, dénoyautés, pelés et coupés en dés
- Tranches de baguette grillées pour servir

### Crédit

Gracie Carroll

## Tartare d'avocat

4. Prendre un plateau ou une assiette de service et dresser le tartare au centre.
5. Garnir de persil frais ou d'une cuillerée de moutarde au milieu.
6. Servir avec des tranches de baguette grillées.
7. Dégustez!