

Avocats au Thon et aux Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|--------------|
| - Avocats | 1 |
| - Citrons | le jus d'½ |
| - Thons | 2x 130g |
| - Ketchup | |
| - Mayonnaise | |
| - Paprika | |
| - Basilic | qq. feuilles |
| - Huile de Noix | ½ c à soupe |
| - Cerneaux de Noix | qq. |
| - Sel | |
| - Poivre | |



Recette:

- Coupez, dénoyotez et pelez l'avocat. Coupez-le en dés et arrosez-le de jus de citron.
- Dans un plat creux, mélangez le thon égoutté avec le ketchup, la mayonnaise, le paprika, sel et poivre.
- Intégrez-y ensuite le basilic ciselé, les cerneaux de noix concassés, les dés d'avocat citronnés et l'huile de noix. Homogénéisez délicatement.
- Moulez le mélange dans un emporte pièce (ici un demi-dôme). Réservez au frais.
- Au moment de servir, démoulez délicatement et garnissez de feuilles de basilic et d'un cerneau de noix.

Remarque:

Accompagnez d'une baguette et d'une salade verte.