

## *Ecrasé d'Avocat aux Œufs Durs sur Toasts*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                        |               |
|------------------------|---------------|
| - Œufs                 | 2             |
| - Avocats              | 1             |
| - Citrons              | ½ en jus      |
| - Vinaigre d'Échalotes | 1 c à soupe   |
| - Huile d'Olive        | 1-2 c à soupe |
| - Toasts               |               |
| - Sel                  |               |
| - Poivre               |               |



### **Recette:**

- Faites cuire les œufs durs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Écalez-les et réservez au frais.
- Perlez l'avocat et coupez-le en petits dés. Ecrasez-les à la fourchette avec le jus de citron, le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez.
- Coupez les œufs durs en morceaux et intégrez-les délicatement à l'avocat écrasé.
- Servez bien frais avec des toasts grillés.