



Oeufs farcis à l'avocat



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 œufs
1 avocat
1 piment espagnol (rouge)
1 bouquet de coriandre
1 citron vert
1 tiret d'huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les œufs pendant 9 minutes, puis plongez-les dans de l'eau glacée. Écalez les œufs et coupez-les en deux. Retirez-en délicatement les jaunes. Mettez-les dans un bol mélangeur.
- 2.** Épluchez l'avocat et retirez le noyau. Ajoutez la chair aux jaunes d'œufs, ainsi que ½ piment espagnol épépiné, quelques tiges de coriandre, un peu de zeste de citron vert râpé et de l'huile d'olive.
- 3.** Assaisonnez de sel et de poivre.
- 4.** Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
- 5.** Versez le mélange dans une poche à douille, puis farcissez-en les œufs.
- 6.** Terminez en ajoutant quelques rondelles de piment espagnol et de la coriandre.
- 7.**