



Avocat au Cabillaud

de Dodo

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 avocats bien mûrs
200—300 g de filet de cabillaud
1 oignon blanc
Un peu d'huile
1 oignon rouge
Jus de citron
Piment ou poivre de Cayenne ou Tabasco

Cuire le cabillaud coupé en dés dans de l'eau salée 5 minutes.

Egoutter le cabillaud. Dans la casserole, faites revenir l'oignon blanc hâché dans un peu d'huile. Ajouter le cabillaud. Cuire 3 minutes à feu doux. Retirer du feu et laisser refroidir.

Couper les avocats en deux

Vider les avocats. Réserver la chair dans un bol. Verser du jus de citron uniformément sur la chair des avocats ainsi que sur l'intérieur de la peau des avocats, pour éviter qu'ils ne noircissent.

Ecraser grossièrement la pulpe des avocats avec une fourchette. Ajouter le cabillaud. Mélanger, assaisonner avec du sel et du poivre de Cayenne ou du piment.

Servir dans la peau des avocats avec l'oignon rouge hâché dessus et quelques Grissini.