



Avocat au four

Publiée par [Louise D.](#), il y a 5 mois



ENVIRON 20 MIN



SIMPLISSIME !



ENVIRON 5€/PERS.



UNE MOYENNE DE 3/5



INGRÉDIENTS (2 PERS.)

- Avocat
- Jambon cru
- Mozzarella
- Poivron
- Curry

MATÉRIEL

- Four

PRÉPARATION

1. Découper l'avocat en deux et enlever le noyau
2. Découper le jambon cru, la mozzarella et le poivron
3. Dans le trou du noyau de l'avocat mettre: les morceaux de jambon, poivron et recouvrir de mozza. Ajouter le curry (sel et poivre selon vos goûts)
4. Dans le four qui a été préchauffé à 160°, mettre le tout environ 15 min. Le temps que votre mozza fonde.
5. Dégustez ! ;)

Il y a plusieurs variantes: vous pouvez ajouter un oeuf, enlever le curry, mettre du chèvre, du saumon fumé... selon vos envies ! ;)

THÈMES

Plat