Les idées recettes

Avocat garni gratiné

mary's
Sublimez vos envies

Avocat garni gratiné

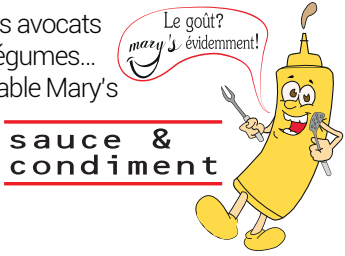
Ingrédients pour 1 personne :

- 1 avocat mûr
- 4 œufs de caille
- Coriandre fraiche
- Jambon fumé
- Emmental rapé
- La Coraillade

Rincer l'avocat, le couper en deux, enlever le noyau puis creuser un peu la chair au centre.
Sur l'une des moitiés, badigeonner de Coraillade à l'aide d'un pinceau. Casser 2 œufs de caille et parsemer de coriandre ciselée.
Sur la seconde moitié, casser les 2 autres œufs de caille, parsemer de morceaux de jambon préalablement coupés et soupoudrer d'emmental rapé.
Faire gratiner au four à 160°C.
Déguster avec une salade assaisonné de sauce Mary's.

Astuce du chef

Vous pouvez également garnir vos avocats avec du thon, du poulet cuit, des légumes... Selon vos envies ! Utilisez le tartinable Mary's de votre choix.



sauce & condiment

Retrouvez **Sauce Mary's** sur **facebook**

www.marys-sauce-condiment.fr

Ne pas jeter sur la voie publique