

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Avocats rôtis au saumon

Pour 4 personnes

Préparation : 15minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

2 avocats

2 tranches de saumon

4 petits œufs

2 cuillères à soupe de persil haché

1 cuillère à café d'ail en poudre

4 cuillères à café d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation :

Coupez les tranches de saumon en deux.

Coupez les avocats en deux puis enlevez délicatement les noyaux.

Déposez les avocats dans un plat à gratin ou une plaque allant au four.

Saupoudrez l'ail sur les demi-avocats, salez et poivrez.

Mettez une tranche de saumon au milieu de l'avocat en essayant de l'enfoncer un peu dans la fente du fruit afin de faire un puits.

Cassez les oeufs et versez-les dans le puits sur le saumon.

Salez et poivrez encore une fois et assaisonnez d'huile d'olive.

Mettez à cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Saupoudrez les avocats rôtis de persil haché avant de servir.