

Avocat au cœur de chavignol



Pour 4 personnes :

- 2 avocats
- 2 crottins de chavignol
- Poivre du moulin
- 8 tranches de jambon cru

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)

Couper les avocats en deux, ôter les noyaux, les peler.

Couper les crottins de chavignol en deux.

Disposer une moitié de chavignol au centre de.

Chaque demi-avocat.

Donner un tour de moulin à poivre.

Envelopper les demi-avocats au chavignol.

De deux tranches de jambon cru.

Fermer à l'aide d'un petit pique en bois.

Glisser au four pendant 15 minutes environ.

Savourer à la sortie du four avec une salade verte de.

Son choix.