



Écrasé d'avocat au citron vert

3 avocats

1 càs d'huile d'olive N°1 by

Une càc d'huile d'olive N°3 by
Amandine Poli

3 citrons verts

1 grenade

Coupez en 2 vos avocats et denoyautez-les. Écrasez vos avocats. À l'aide d'une fourchette, coupez vos citrons en 2 et rajoutez-les à l'avocat écrasé.

Ajoutez ensuite l'huile d'olive N°1 et l'huile d'olive N°3. Prenez le temps de bien tout mélanger et de servir dans un joli bol à mettre au frigo minimum 1 heure.

À déguster sur des crackers crus, ou le mix pain by Amandine Poli. Avant de servir, soupoudrez votre avocat écrasé avec une poignée de grenade.