



Quartiers d'avocat à la laitue et au Vitello Tonnato

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 avocat mûr mais fermes
- 4 barquettes de Vitello Tonnato
- 4 cœur d'une laitue romaine
- 2 citrons verts
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Découper la laitue en fines lanières.
2. Découper chaque avocat en 6 quartiers, assaisonner avec le sel, le poivre et du jus de citron vert et farcir d'une petite poignée de salades.
3. Garnir chaque quartier de quelques tranches de Vitello Tonnato avec sa sauce au thon, puis servir.