



Burger d'avocat avec lard et œuf



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 avocat (mûr)
1 œuf
jus de citron vert
huile d'olive
4 tranches de lard (salé)
laitue (quelques feuilles)
mayonnaise
2 tranches de tomates

Méthode de préparation

- 1.** Coupez l'avocat en deux, enlevez le noyau et épluchez-le. Assaisonnez la chair avec du jus de citron vert afin qu'elle garde sa couleur vive.
- 2.** Faites cuire un œuf au plat dans de l'huile d'olive.
- 3.** Faites revenir le lard.
- 4.** Préparez le burger : disposez la laitue, un peu de mayonnaise, la tomate, le bacon et l'œuf sur la moitié inférieure de l'avocat.
- 5.** Couvrez avec l'autre moitié de l'avocat.
- 6.** Saupoudrez éventuellement de graines de sésame ou de pavot rôties.