



# Avocat cuit farci à l' oeuf



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 avocats  
4 œufs  
sel et poivre  
huile d'olive  
herbes fraîches (par exemple de la ciboulette)

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez précautionneusement les avocats en deux et enlevez le noyau. Placez les moitiés d'avocat les unes à côté des autres dans un plat allant au four. Si les avocats ne restent pas droits, coupez un petit morceau du dessous pour qu'ils restent stables.
- 2.** Cassez un œuf dans chaque avocat. Assaisonnez de poivre et de sel selon votre goût.
- 3.** Placez les avocats ± 15 minutes au four préchauffé à 180 °C.
- 4.** Terminez par quelques gouttes d'huile d'olive et les herbes finement hachées.