Oeufs farcis à l'avocat

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrediënten

8 œufs
1 avocat
1 piment espagnol (rouge)
1 bouquet de coriandre
1 citron vert
1 tiret d'huile d'olive
sel et poivre

Bereidingswijze

1. **Cuisez les œufs pendant 9 minutes, puis plongez-les dans de l'eau glacée. Écalez les œufs et coupez-les en deux. Retirez-en délicatement les jaunes. Mettez-les dans un bol mélangeur.**
2. **Épluchez l'avocat et retirez le noyau. Ajoutez la chair aux jaunes d'œufs, ainsi que ½ piment espagnol épépiné, quelques tiges de coriandre, un peu de zeste de citron vert râpé et de l'huile d'olive.**
3. **Assaisonnez de sel et de poivre.**
4. **Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.**
5. **Versez le mélange dans une poche à douille, puis farcissez-en les œufs.**
6. **Terminez en ajoutant quelques rondelles de piment espagnol et de la coriandre.**
7.