

Rougail Z'avocats

Ingrédients :

2 avocats à maturité
1 oignon
2 gousses d'ail
5 piments langue d'oiseaux
Gros sel
2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café de vinaigre

Préparation :

Récupérer la chair des avocats et les écraser à la fourchette.

Dans un mortier piler les piments avec le gros sel.

Ajouter l'ail pelé et piler à nouveau.

Verser le tout dans un bol.

Emincer très finement l'oignon et l'incorporer au mélange.

Ajoutant le vinaigre puis l'huile.

<http://deliceyes.over-blog.org>