

# Avocats farcis au thon

## Ingrédients

3 avocats  
180 g thon  
2 tomates  
2 citrons  
1 gousse d'ail  
1 oignon rouge  
5 gouttes de Tabasco  
1 botte de ciboulette  
5 brins de persil plat  
Huile d'olive  
Sel, poivre

## Préparation

Égouttez le thon. Émiettez-le.

Ciselez la ciboulette.

Pressez un citron.

Coupez les avocats en deux, retirez les noyaux.

Citronnez quatre moitiés d'avocats pour les empêcher de noircir.

Évidez les autres moitiés et mettez leur pulpe dans le bol d'un robot-coupe avec l'oignon émincé, la gousse d'ail écrasée au presse-ail et la moitié de la ciboulette. Assaisonnez de sel, de poivre, de quelques gouttes de Tabasco.

Versez le jus d'1 citron et 1 c. à soupe d'huile d'olive. Mixez de façon à obtenir une purée moyennement fine.

Videz celle-ci dans un saladier. Ajoutez le thon émietté. Mélangez intimement.

Sur les assiettes, dressez un demi-avocat et entourez-le de rondelles de tomates et de citron. Saupoudrez avec le reste de ciboulette et les brins de persil ciselés.

Servez avec une sauce au citron et à l'huile d'olive.

