

Féroce d'avocat



Les recettes culinaires
Maison La Mauny

www.maisonlamauny.com

Pour 4 personnes

200g de miettes de morue

1 avocat

150g de farine de manioc

Oignons pays (cive, ciboulette)
hachés

1 branche de persil frais

1/4 de piment antillais

2 gousses d'ail écrasées

Huile de tournesol

Citron vert

Poivre

 30 minutes
au frais

 15 à 20
minutes



Dessaler la morue : porter à ébullition dans une casserole d'eau avec les 2 gousses d'ail et 1 feuille de bois d'inde. Au premier bouillon, retirer du feu et égoutter. Emietter la morue.

Mettre dans un robot, l'ail écrasé, morceau de piment, cives émincées, le persil. Mixer.

Ajouter les épices à la morue émiettée. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile.

Couper l'avocat en deux, Prélever la chair, l'écraser et arroser de jus de citron vert.

Ajouter la morue et la farine de manioc. Mélanger soigneusement (ou passer le tout au mixeur.

Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.

Servir sans attendre ou former des boules et les enrober de farine de manioc.

Dresser dans une coquille d'avocat



Accompagnez d'un
Ti Punch au Maison La Mauny Acacia

voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site



À bientôt sur   www.maisonlamauny.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION