

## **Tomates farcies à l'avocat.**

*Préparation : 15 min / pas de cuisson.*

*Ingrédients : 8 tomates mûres mais fermes de taille moyenne, 2 avocats moyens, un citron, un poivron vert, un petit oignon, du sel, 2 cuillères à soupe de mayonnaise.*

1, Couper les chapeaux des tomates. Les garder. Vider les tomates à la cuillère.

2, Saler légèrement l'intérieur des tomates et les poser à l'envers dans la passoire.

3, Couper les avocats en deux, retirer le noyau et la peau, les mettre dans la terrine.

4, Ecraser la chair des avocats à la fourchette et presser le jus du citron dans la terrine.

5, Nettoyer le poivron et le couper en rondelles, puis en petits dés.

6, Eplucher l'oignon et le couper en morceaux les plus petits possible.

7, Ajouter aux avocats écrasés le poivron en dés, l'oignon et la mayonnaise. Mélanger.

8, Remplir les tomates. Placer les chapeaux. On peut servir sur des feuilles de laitue.