

Avocat-cocotte au Rôti de porc

Ingédients

- ✓ 1 avocat bien mûr
- ✓ 1 barquette de Mon Rôti de porc conservation sans nitrite Madrange
- ✓ 2 œufs
- ✓ Du sel et du poivre
- ✓ Du papier aluminium

Le produit phare



Préparation

- Étape 1** Ouvrir l'avocat en deux dans la longueur et ôter le noyau à l'aide d'une lame de couteau.
- Étape 2** Creuser légèrement l'intérieur de l'avocat pour faire de la place pour la rosace de rôti de porc et l'œuf.
- Étape 3** Découper de fines lamelles de rôti de porc. Les déposer joliment à l'intérieur de l'avocat en réalisant des rosaces.
- Étape 4** Casser les œufs et les déposer délicatement à l'intérieur de l'avocat, au milieu de la rosace de rôti. Saler et poivrer sur le dessus.
- Étape 5** Déposer les avocats dans un socle de papier aluminium pour le tenir en place. Enfourner pour 15 à 18 minutes à 220°C en mode « chaleur traditionnelle ». C'est cuit !

Bon appétit!