VERRINE AVOCAT THON OEUF DUR

Ingrédients:

– 2 Avocat

– 1 Boite de thon

– Sel

– 3 Oeufs

– Du persil

– Mayonnaise

– De la crème liquide

Préparation :

1. Débutez par mixer les avocats avec un peu de crème liquide et du sel mettre dans le fond de vos verrines.
2. Mixer le persil avec le thon et un peu de crème liquide puis mettre du sel un peu de mayo et bien mélanger et mettre dans les verrines.
3. Faite finalement cuire les œufs en œufs dur puis une fois froid les râpe et mettre dans les verrines.