

# Tapes d'Alvocat i Anxova



## Ingrédients pour 6 personnes:

### Aïoli à l'avocat

1 Avocat mûr.  
1 gousse d'Ail.  
1 tranche de pain de mie.  
1 Œuf.  
Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Sel.  
Poivre.

### Pour la présentation

1 Baguette de pain.  
1 Bocal de poivrons rouges.  
1 Bocal d'Anchois à l'huile.

## Préparation:

### Aïoli à l'avocat

- Retirer la croûte du pain de mie et tailler-le grossièrement.
- Peler l'ail et tailler la grossièrement.
- Mettre le pain de mie et l'ail dans un mixeur ou un robot.
- Mixer finement.
- Ajouter le jaune d'œuf, saler et poivrer.
- Monter en mayonnaise en ajoutant l'huile d'olive petit à petit, jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Prélever la chair de l'avocat et écraser la à la fourchette.
- Mélanger délicatement la purée d'avocat et l'aïoli.

### Présentation

- Couper la baguette en tranches de 1 cm environ.
- Passer-les rapidement au gril pain.
- Laisser-les refroidir.
- Tartiner-les généreusement avec l'aïoli à l'avocat.
- Ajouter un languette de poivron et terminer par un filet d'anchois.