

Mini Avocats farcis de Serrano i Olives negres



Ingrédients pour 4 personnes:

12 olives variété Empeltre noires *blai PERI*.
50 g de jambon Serrano, tranché finement
2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
2 cl de jus de citron BIO.
1 branche de Basilic
4 Avocats miniatures, coupés en deux, pelés et dénoyautés.
Quelques gouttes de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*
Poivre noir fraîchement moulu

Préparation:

- Préparer quelques heures à l'avance la marinade avec l'huile d'olive, le jus de citron et une feuille de basilic finement ciselée.
- Incorporer 8 olives noires dénoyautées et taillées grossièrement et le jambon Serrano à votre marinade, mélanger pour bien enduire le tout.
- Disposer les moitiés d'avocat sur un plat.
- Verser un peu de mélange de marinade dans le creux des demis d'Avocats (à la place du noyau).
- Assaisonner avec un peu de poivre noir fraîchement moulu.
- Placer les tranches de jambon Serrano en chiffonnade sur les 1/2 avocats et déposer y le reste des Olives.
- Servir, saupoudrer de quelques gouttes de vinaigre balsamique et garnir de feuilles de basilic frais.