Œuf Cocotte Avocat

Pour 4 personnes :

- **2 gros avocats**
- **4 œufs**
- **2 gousses d'ail**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **du sel fin au piment d'Espelette (ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena")**
- **du poivre**

1. Préchauffer le four à 220° en chaleur tournante.

2. Partager en deux les avocats et en retirer le noyau.

3. Peler les gousses d'ail puis les frotter à la chair des moitiés d'avocat.

4. Casser un œuf dans chaque moitié puis les disposer dans un plat.

5. Enfourner le tout pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que l'œuf soit bien cuit.

6. A la sortie du four, assaisonner généreusement avec le sel au piment d'Espelette et avec le poivre.

7. Parsemer de ciboulette finement ciselée : c'est prêt !

   Cette recette pourra se déguster en entrée simple accompagnée d'une petite salade de saison : un vrai délice, rapide à réaliser !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !