

# Féroce d'avocat



**Les recettes culinaires  
Maison La Mauny**

[www.maisonlamauny.com](http://www.maisonlamauny.com)

Pour 4 personnes

**200g de miettes de morue**

**1 avocat**

**150g de farine de manioc**

**Oignons pays (cive, ciboulette)  
hachés**

**1 branche de persil frais**

**1/4 de piment antillais**

**2 gousses d'ail écrasées**

**Huile de tournesol**

**Citron vert**

**Poivre**



**30  
MINUTES  
AU FRAIS**



**15 À 20  
MINUTES**



Dessaler la morue : porter à ébullition dans une casserole d'eau avec les 2 gousses d'ail et 1 feuille de bois d'inde. Au premier bouillon, retirer du feu et égoutter. Émietter la morue.

Mettre dans un robot, l'ail écrasé, morceau de piment, cives émincées, le persil. Mixer.

Ajouter les épices à la morue émiettée. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile.

Couper l'avocat en deux, Prélever la chair, l'écraser et arroser de jus de citron vert.

Ajouter la morue et la farine de manioc. Mélanger soigneusement (ou passer le tout au mixeur).

Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.

Servir sans attendre ou former des boules et les enrober de farine de manioc.

Dresser dans une coquille d'avocat



**Accompagnez d'un  
Ti Punch au Maison La Mauny Acacia**

**voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site**



À bientôt sur   [www.maisonlamauny.com](http://www.maisonlamauny.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION