

## Tartines d'avocats, œufs mollets, ciboulette



### Ingrédients

2 avocats  
2 œufs  
1 citron  
Ciboulette  
Sel, poivre

**Préparation** : 10 min

**Cuisson** : 5 min

1. Cuire les œufs dans de l'eau bouillante 5 minutes.
2. Retirer les œufs et les mettre dans un bol d'eau froide pour stopper la cuisson.
3. Faire une purée d'avocat dans un saladier, en les écrasant à la fourchette.
4. Prendre le citron, le presser et ajouter le jus sur la purée d'avocat.
5. Ajouter le sel et le poivre. Et mélanger le tout ensemble.
6. Disposer la purée d'avocat sur les tartines.
7. Éplucher les œufs, les poser sur les tartines, délicatement...
8. Un peu de ciboulette par-dessus et le tour est joué !