

Féroce d'avocat

Apéritif ou entrée pour 4 personnes– épicé (féroce !)

- 2 beaux avocats mûrs
- 200 g de morue salée séchée
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 citrons verts
- 4 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 1 cuillerée à café de **pâte de piment cacahuète**
- 100 g de **couac** (semoule de manioc)



Faites dessaler la morue en la plongeant quelques minutes dans de l'eau frémissante, puis en l'égouttant dans une passoire. Recommencez 3 fois l'opération. Egouttez-la bien, retirez la peau et les arrêtes et émiettez-la. Réservez.

Pelez et dénoyautez les avocats. Coupez les en morceaux et citronnez les morceaux avec le jus des deux citrons verts.

Perlez l'oignon et l'ail et coupez en morceaux.

Mettez dans le bol d'un mixer : les morceaux d'avocat, la morue, l'ail, l'oignon, l'huile, le **piment cacahuète**. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée fine.

Versez cette purée dans un grand bol, et ajoutez le **couac** en mélangeant doucement.

Mettez au réfrigérateur (conservation 24 heures max).

Servez à l'apéritif avec des tranches de pain grillés ou des chips de maïs.

Vous pouvez aussi l'accompagner de quelques rondelles de tomates et de concombre et le servir en entrée