

Avocat au jambon de Parme

- **Préparation** : 5 minutes

Ingrédients

- 1 Citron Jaune
- Parmesan râpé
- 4 Avocats
- 4 tranches de Jambon de Parme

Préparation de la recette

- Ouvrez les avocats en deux, enlevez le noyau et coupez la chair en morceaux.
- Répartissez dans deux assiettes les quartiers des avocats épluchés.
- Laissez tomber quelques gouttes de jus de citron frais.
- Ajoutez une chiffonnade de jambon de parme et quelques copeaux de parmesan.

