

Féroce d'avocat

Ingrédients : 4 personnes

- 2 gros avocats
- 200 g de farine de manioc
- 2 piments
- 500 g de morue
- 200 g d'oignon



Préparation :

Couper les avocats en deux, récupérer la chair et la réduire en purée avec une fourchette.

Hacher les oignons et le piment.

Ajouter peu à peu la farine de manioc et mélanger afin d'obtenir une pâte compacte, mais pas trop ferme.

Ajouter la morue émiettée ; mélanger et former des petites boules