



Avocat rôti, roquette et bacon fumé au vinaigre poivron & piment et huile d'olive à l'ail

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 avocats bien mûrs
- 4 fines tranches de bacon fumé
- 75 g de salade roquette
- 2 cuillères à soupe de Vinaigre à la pulpe de poivron & piment d'Espelette
- 1 oignon rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à l'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge Héritage fruité vert

1. Lavez la salade et l'essorer. Pelez l'oignon et le couper en tranches très fines.

2. Faites dorer le bacon dans une poêle sèche antiadhésive, des deux côtés. Laissez refroidir et coupez-le en lamelles.
3. Coupez les avocats en deux et retirez les noyaux. Pelez les avocats et enduisez-les délicatement des deux côtés avec l'huile d'olive à l'ail.
4. Essuyez la poêle et faites cuire les avocats dedans, côté coupé pendant 3 à 4 minutes : ils deviendront brun pâle et croquants.
5. Dressez les assiettes en mettant la laitue et les demi-avocats. Saupoudrer l'avocat d'oignon et la laitue de bacon. Mélanger le vinaigre à la pulpe de poivron & piment d'Espelette avec l'huile d'olive vierge extra. Versez cette vinaigrette dans les demi-avocats et nappez la salade d'huile d'olive à l'ail. C'est prêt !

Cette recette se réalise avec du vinaigre et des huiles [Maison Brémond 1830](#), disponibles en ligne.

© Recette : Elisabeth Scotto - photographie : Edouard Sicot