**Pas toujours évident de trouver des avocats mûrs "à point"**  
**pour préparer une entrée.**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/09/Avocats-m%C3%BBrs-%C3%A0-point-DSCN8857_29033.jpg)

- **Bien sûr, si vous êtes prévoyants, vous connaissez votre menu plusieurs jours à l'avance**.  
Dans ce cas, si les [avocats](http://recettes.de/avocat) sont très fermes, **enveloppez-les délicatement dans du papier journal et laissez-les murir à température ambiante.**  
- Un peu plus rapide peut-être, **enfermez-les dans un sac plastique avec une ou deux bananes ou encore des pommes.**

**Enfin, si vous êtes vraiment  au pied du mur.. et que le temps presse,**  
voilà une solution extrême, mais valable uniquement pour une préparation en "mousse" :  
- **Enveloppez individuellement les avocats** dans du papier journal et **passez-les un par un, une minute au micro-onde à 1000 W.**  
**Laissez-les refroidir** avant de les déballer.

**Leur allure fait un peu peur mais finalement, c'est une bonne astuce  
car une fois mixés, ils sont très "présentables".**