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



- **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".**