**Tartinade d'avocat au citron vert**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/tartinade-davocat-au-citron-vert-p1040936.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**avocats**](https://recettes.de/avocat) **bien mûrs**  
**- 1** [**citron vert**](https://recettes.de/citron-vert)  
**- 5** [**carrés frais**](https://recettes.de/carre-frais)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- piment de Cayenne**

.  
Couper les avocats en deux, les éplucher, retirer les noyaux et les couper en morceaux.  
Les mettre dans le bol du mixeur avec les carrés frais et le jus de citron vert.  
Mixer finement.  
Ajouter une pincée de sel si nécessaire, une pincée de poivre du moulin et une de piment de Cayenne.  
Bien mélanger et réserver au réfrigérateur.