Bruschetta au guacamole piquant et au hareng

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 ciabatta (coupée en tranches)
huile d'olive
2 avocats mûrs
1 oignon rouge (émincé)
1 citron vert (jus et zeste râpé)
sel et poivre
1 tomate (en petits cubes)
1 gousse d'ail (pressée)
1 petit bocal de hareng
1 cuillère à soupe de baies de poivre rose
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

1. **Badigeonnez les tranches de ciabatta d'huile d'olive et faites-les dorer sous le gril du four ou dans une poêle à griller.**
2. **Épluchez et dénoyautez les avocats. Écrasez leur chair et mélangez-la avec l'oignon rouge, le jus de citron vert, le sel, le poivre, les petits dés de tomates et l'ail.**
3. **Tartinez les tranches de ciabatta de guacamole. Garnissez-les de morceaux de hareng. Assaisonnez de baies roses, de coriandre et de zeste de citron vert râpé.**