



Toast à l'avocat



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 tranches de pain (épeautre)
2 avocats
1 petit bocal roquette
3 tomates cerises
1 bouquet de coriandre
huile d'olive
1 citron (jus)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Découpez des ronds dans les tranches de pain. Badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les dorer au four ou à la poêle.
- 2.** Coupez les avocats en tranches et arrosez immédiatement celles-ci de jus de citron.
- 3.** Garnissez le pain de roquette et déposez les tranches d'avocat par-dessus.
- 4.** Terminez en ajoutant les tomates cerises et la coriandre.
- 5.** Assaisonnez de poivre et de sel à votre guise.