Pain de campagne au houmous, avocat, saumon fumé et oeuf poché

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 tranche épaisse tranche de pain de campagne
2 cuillères à soupe de houmous
1⁄2 avocat (peelé et dénoyauté)
50 grammes de saumon fumé (coupé en lanières)
1 œuf (poché ou au plat)
1 poignée roquette
huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Faites griller la tranche de pain jusqu’à ce qu’elle soit dorée et croustillante.**

2. **Tartinez généreusement le houmous sur le pain encore chaud.**

3. **Coupez la chair de l’avocat en tranches et disposez-les sur le houmous.**

4. **Répartissez les lanières de saumon fumé sur l’avocat.**

5. **Pochez l’oeuf (ou faites-le cuire au plat, selon votre préférence) et déposez-le délicatement sur le pain.**

6. **Mélangez la roquette avec un filet d’huile d’olive, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.**

7. **Terminez le plat avec la roquette et servez immédiatement.**