



Pain de seigle à l'avocat, au jambon Ganda et à la tomate



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 tranches rogge
1 avocat
roquette
4 tranches de jambon fermier ganda
1 tomate (en fines rondelles)
1/2 citron (jus)
copeaux de parmesan
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Faites griller les tranches de pain au grille-pain.
- 2.** Coupez l'avocat en deux et écrasez la chair. Ajoutez un peu de jus de citron.
- 3.** Découpez les tranches de pain en deux et tartinez-les avec la chair de l'avocat.
- 4.** Arrosez la roquette et la tomate avec un peu de jus de citron.
- 5.** Garnissez le pain avec une tranche de tomate, une tranche de jambon et de la roquette.
- 6.** Ajoutez un filet d'huile d'olive.
- 7.** Terminez par les copeaux de parmesan.