



Toast à l'avocat et maquereau fumé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 tranches baguettes (ou de ciabatta)

1 avocat (mûr)

huile d'olive

sel marin

poivre

1 cuillère à soupe maquereau fumé (ou maquereau en conserve)

4 oignons de printemps

2 citron vert

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez le pain d'huile d'olive et faites cuire pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 220 °C ou brièvement dans une poêle à griller.
- 2.** Laissez refroidir un instant. Pelez l'avocat et dénoyautez-le. Coupez-le en tranches. Garnissez le pain d'avocat et arrosez de quelques gouttes de jus de citron vert. Salez et poivrez. Terminez en ajoutant des morceaux de maquereau et des jeunes oignons émincés.