

TARTINE GOURMANDE À L'AVOCAT

2 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- Pain Blanc Italien La Fournée Dorée
- 2 œufs
- 1 avocat bien mûr
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Citron vert
- Tabasco vert
- Un peu de menthe fraîche et coriandre ciselées
- Une gousse d'ail
- Moulin à poivre
- Fleur de sel

Préparation

- 1- Faire bouillir un grand volume d'eau et y plonger les œufs pendant 5 min.
- 2- Pendant ce temps, écraser l'avocat avec la crème fraîche, le citron, le tabasco et les herbes ciselées. Assaisonner le mélange.
- 3- Faire griller le pain puis le frotter avec la gousse d'ail.
- 4- Etaler l'écrasé d'avocat sur les toasts, poser l'œuf et l'ouvrir en deux. Ajouter un tour de moulin à poivre, un peu de fleur de sel.
- 5- Déguster aussitôt.

Astuce

Pour plus d'exotisme, n'hésitez pas à remplacer l'ail par du gingembre frais !

