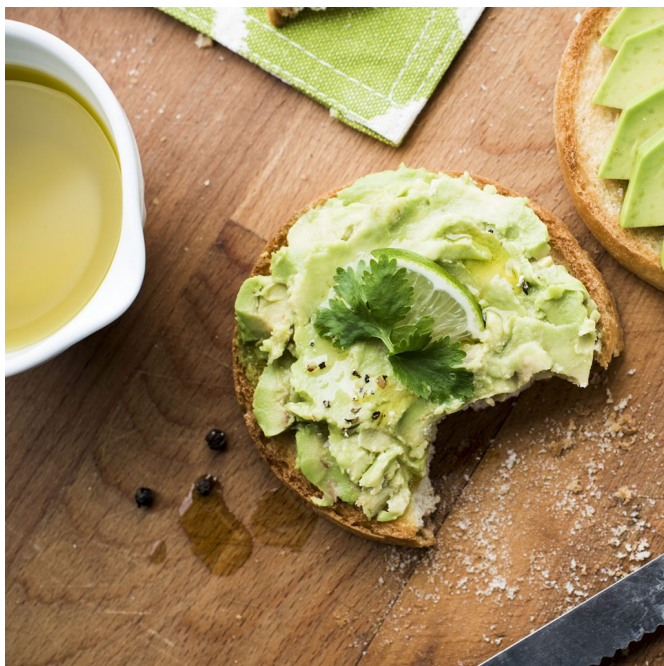


Avocatoast



Ingrédients

- 4 tranches de votre pain blanc préféré
- 1 avocat de taille moyenne
- 4 cuillères à table d'huile d'olive
- Poivre du moulin
- Fleur de sel
- ½ lime
- 4 feuilles de coriandre

4 portions

Préparation

1. Dans un grille-pain, faire griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Pendant ce temps, retirer la peau et le noyau de l'avocat. Le trancher en tranches d'environ ½ cm d'épaisseur.
2. Garnir chaque tranche de pain grillé de ¼ de l'avocat tranché. Écraser la chair d'avocat avec le dos d'une

Avocatoast

cuillère si désiré. Badigeonner d'une cuillère à table d'huile d'olive. Saupoudrer librement de fleur de sel et de poivre du moulin. Garnir d'un quartier de lime et d'une feuille de coriandre. Se mange chaud ou tiède.