BLT-A



4 portions

Ingrédients

1 pain de campagne
½ tasse de labneh ou fromage frais
1 laitue iceberg (couper 4 tranches)
2 tomates rouges
1 tomate jaune
Épices à Steak de Montréal, au goût
8 tranches de bacon
2 avocats

Préparation

1. Trancher 8 tranches de pain de campagne et les faire griller.
2. Tartiner 4 tranches de labneh puis ajouter 1 tranche de laitue iceberg sur chaque pain.
3. Ensuite, garnir de tranches de tomates rouges et jaunes, puis assaisonner d'épices à Steak de Montréal, ajouter du bacon et de l'avocat et refermer avec les tranches de

BLT-A

pain.