

Avocats, oeufs façon ranch (huevos rancheros)



Ingrédients

2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
2 tranches de pain de campagne
1 gros avocat du Mexique mûr
½ tasse (125 ml) d'haricots blancs égouttés et rincés
½ lime, pressée
Sel et poivre, au goût
Salsa, au goût
½ tasse (125 ml) de fromage cheddar fort râpé
2 oeufs
Coriandre hachée

1 portion (deux portions pour une personne)

Préparation

1. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-élevé et faire griller les tranches de pain de campagne.
2. Préparer le guacamole en écrasant un avocat mûr, des haricots blancs, du jus de lime, du sel et du poivre dans un bol.

