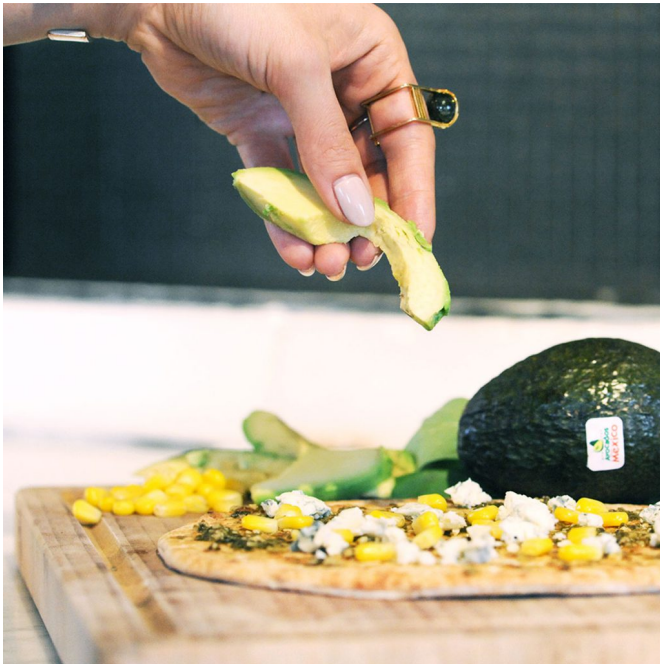


Pizza à l'avocat



1 portion

Ingrédients

- 1 morceau de pain naan
- 1 cuillère à thé comble de pesto (ou plus selon la taille du naan)
- Fromage bleu, émietté
- ½ avocat, tranché
- Grains de maïs frais
- Feuilles de basilic frais

Préparation

1. Étaler uniformément le pesto sur la surface du pain naan.
2. Garnir de fromage bleu émietté, de grains de maïs frais et de tranches d'avocat.
3. Compléter avec quelques feuilles de basilic frais.
4. Placer dans un four grille-pain sur mode cuisson pendant

Crédit

Gracie Carroll

Pizza à l'avocat

10 minutes ou dans un four chauffé à 350°F.

5. Lorsque la pizza est bien chaude et légèrement dorée, la sortir du four, découper et servir.