

Sandwiches croustillants à l'avocat et à la mayonnaise épicée



2 portions

Ingrédients

- 1 avocat (mûr, mais ferme)
- ¼ tasse de mayonnaise végétalienne
- 1 c. à thé de sriracha ou autre sauce piquante
- ½ c. à thé de jus de lime
- 3 c. à soupe de farine au choix (j'ai utilisé de la farine d'épeautre)
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- 1 pincée de poivre de Cayenne, facultatif
- Sel de mer et poivre noir moulu, au goût
- ¼ tasse de lait sans lactose
- ¼ tasse de pistaches grillées, hachées finement
- 2 cuillères à soupe de semoule de maïs
- 1 pain baguette
- Laitue romaine ou iceberg déchiquetée

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin et mettre de côté.
2. Couper l'avocat en deux et retirer le noyau. Éplucher soigneusement l'avocat en veillant à garder la forme de l'avocat intacte. Couper les moitiés d'avocat en trois tranches égales et mettre de côté.
3. Mayonnaise épicée : dans un petit bol, mélanger la

Remarques

Vous pouvez facilement remplacer les pistaches finement hachées par d'autres noix grillées de votre choix ou des graines de tournesol grillées. Assurez-vous simplement qu'elles soient très finement hachées.

Crédit

Laura Wright

— 2 de 2 —