

Tartine d'avocats au miel, sel de mer et poivre frais



4 portions

Préparation

1. Prendre les tranches de pain et les arroser d'huile, les faire griller de chaque côté.
2. Peler les avocats et faire des tranches fines. Déposer les tranches sur le pain grillé et verser le reste de l'huile dessus.
3. Arroser de miel. Assaisonner et garnir du de fines tranches de parmesan. Servir.

Ingrédients

- 1 pain de campagne tranché épais
- ¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge
- 2 avocats mûrs
- 2 c. à table d'huile d'olive extra-vierge
- 2 c. à table de miel brut
- Sel de mer et poivre frais du moulin au goût
- Copeaux de parmesan (Parmigiano Reggiano)

Crédit

Laurent Godbout

Tartine d'avocats au miel, sel de mer et poivre frais

4. Pour ajouter une touche de finesse, râper quelques zestes d'oranges dessus.