TOAST D'AVOCAT AVEC KIRI®

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g

Par Jean-François Piège

Préparation: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR *4* PORTIONS

150 g d'avocat ((1 avocat entier))

55 g de Kiri® Tartine & Cuisine

Jus de citron + zeste

3 gouttes de tabasco

fleur de sel

2 brins de coriandre hachés

4 toasts de pain complet

julienne de pommes granny smith

Piment d'espelette

d'huile d'olive

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Écraser l’avocat en le mélangeant au Kiri® Tartine & Cuisine.
2. Assaisonner du jus citron vert, le zeste, le Tabasco, le sel et les brins coriandre hachés.
3. Faire toaster le pain.
4. Dresser la purée d’avocat sur le pain toasté.
5. Parsemer la julienne de pommes Granny Smith sur l’avocat.
6. Ajouter le piment d’Espelette, huile d’olive et la fleur de sel.

Astuce du chef

1. En remplaçant la mayonnaise ou le beurre, le Kiri® créera le mariage parfait entre le salé du fromage, l’onctuosité de l’avocat et l’acidité de la pomme. Une recette originale et très rapide à faire.

Kiri® tartine & cuisine 500g