





## Toast d'avocat avec Kiri®

Avec  
[Kiri® tartine & cuisine 500g](#)  
Par

Jean-François Piège

Préparation  
10 minutes

### Pour 4 portions

ingrédients  
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

Écraser l'avocat en le mélangeant au Kiri® Tartine & Cuisine.

Assaisonner du jus citron vert, le zeste, le Tabasco, le sel et les brins coriandre hachés.

Faire toaster le pain.

Dresser la purée d'avocat sur le pain toasté.

Parsemer la julienne de pommes Granny Smith sur l'avocat.

Ajouter le piment d'Espelette, huile d'olive et la fleur de sel.

### Astuce du chef

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](#)

[Read more](#)  
[bel-inspirations.fr](#)