



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.

