

Tartine guacamole oeuf ananas

Tartine de pain de campagne garnie de guacamole, saumon, oeuf mollet, ananas grillé



Entrée

Sans cuisson



Photos SDV

Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir le guacamole.
Eplucher l'ananas le couper en cubes et le faire griller rapidement.
Émincer la ciboulette.
Cuire l'œuf mollet, 6 minutes dés ébullition, puis l'écaler dans de l'eau froide.

Mise en oeuvre

Faire griller les tranches de pain.
Étaler le guacamole.
Puis disposer sur une tranche le saumon fumé, l'ananas, la tomate cerise coupé en deux et la ciboulette.
Sur l'autre l'œuf mollet coupé en deux et l'ananas.
Ajouter la roquette assaisonné de sauce Ranch.
Vous pouvez ajouter quelques traits de sauce Redhot.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DELUXE GUACAMOLE 500 g	7944	30 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	10 g
Saumon fumé		20 g
Ciboulette		5 g
Tomates grappes		20 g
Roquette		20 g
Ananas frais		20 g
Oeuf		2 pces
Pain de campagne		2 pces