

Tartine avocat et saumon fumé

Tranches de pain de campagne, guacamole, avocat, saumon fumé, oeuf poché et roquette.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les demi-avocats et le guacamole.
Laver et préparer la roquette.
Emincer la ciboulette.



Mise en oeuvre

Dans une casserole d'eau frémissante légèrement vinaigrée, pocher l'œuf environ 3 minutes.
Emincer délicatement les avocats en éventail.

Toaster les tranches de pain de campagne, puis ajouter :

- guacamole
- demi avocat
- saumon fumé
- œuf poché
- roquette

Terminer par la ciboulette et le quartier de citron.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	 7942	40 g
DEMI AVOCAT origine Pérou	 7773	80 g
Saumon fumé		50 g
Pain de campagne		2 pces
Oeuf		1 pces
Roquette		30 g
Citron jaune		0.2 pces
Ciboulette		5 g