

Waldkorn® Classic Toast Smashed Avocado

Méthode de travail

Faites rôtir les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faites cuire les tranches de lard de dinde dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes des deux côtés. Laissez égoutter sur du papier de cuisine et brisez-les ensuite en morceaux. Tartinez généreusement une des tranches de pain rôties avec l'avocat en purée. Posez les demi-tomates cerises et les morceaux de lard de dinde par-dessus. Parsemez ensuite d'oignon de printemps émincé et assaisonnez de sel et poivre. Tartinez la seconde tranche de pain de mayonnaise au basilic et posez-la sur la première.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Classic
- 2 tranches de lard de dinde (en option)
- 1 avocat mûr écrasé en purée
- 2 de mayonnaise au basilic ou de mayonnaise avec du persil finement haché
- 1 oignon de printemps émincé
- quelques tomates cerises coupées en deux
- sel et poivre

10 - 20 minutes