

TARTINE À L'AVOCAT CHIC BALSAMIQUE

RECETTE FOURNIE PAR : Les Avocats du Mexique

SOURCE DE LA RECETTE : Cuisinidées.com



INFO SUR LA RECETTE

PORTIONS : 1-2

INGRÉDIENTS

2 tranches de pain intégral multigrains, grillées
1 Avocat du Mexique, en tranches
6-8 tomates cerises, coupées en deux
10-12 perles de bocconcini
Quelques feuilles de basilic frais
Réduction de vinaigre balsamique
Poivre du moulin au goût

INSTRUCTIONS

ÉTAPE 1

Faire griller les tranches de pain au four, sous le grill, jusqu' à l'obtention de la coloration désirée.

ÉTAPE 2

Déposer les tranches d'avocat sur le pain grillé et ensuite garnir avec les tomates cerises.

ÉTAPE 3

Ajouter les perles de bocconcini et recouvrir d'un filet de vinaigre balsamique.

ÉTAPE 4

Garnir les tartines de feuilles de basilic et ajouter du poivre au goût.

Vous trouverez les 15 recettes en vedette au www.MoisdeLaNutrition2018.ca