Tartine Saumon Avocat

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 3 minutes – Difficulté : Facile

Pour 2 personnes :

- **4 tranches de pain de campagne**
- **8 tranches de saumon fumé (ou truite fumée)**
- **125 g de fromage frais (type St Môret)**
- **2 avocats**
- **1 citron**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- **des graines de sésame**
- **sel et poivre**

1. Faire griller les tranches de pain puis les disposer sur un plan de travail.
2. Ciseler finement le bouquet de ciboulette, réserver.
3. Dans un saladier, mettre le fromage frais puis le détendre en le mélangeant avec l'huile d'olive et le jus d'une moitié de citron.
4. Incorporer les 3/4 de la ciboulette ciselée puis saler et poivrer.
5. Étaler la préparation sur les 4 tranches de pain grillées.
6. Couper les avocats en deux, enlever la peau puis émincer chaque moitié et les disposer ensuite sur chaque tartine.
7. Déposer deux tranches de saumon fumée sur chaque tartine puis arroser d'un filet de citron.
8. Saupoudrer le tout de graines de sésame puis de ciboulette ciselée : c'est prêt !

   Simple, rapide et efficace : voilà ce que l'on demande à une recette !
   Accompagnées d'une belle salade verte, cela fera un bon petit repas !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !