



Bruschetta saumon avocat

NinonLou



Dans mon dernier article, je vous avais parlé de ma crémaillère 100% food maison et je commençais par vous donner la recette des [clafoutis tomates cerise – feta](#) on continue aujourd'hui avec les bruschettas saumon – avocat ! Une recette simplissime qui fait toujours son petit effet 😊

Les ingrédients (pour une vingtaine de tartines) :

- 30 tartines de pain de campagne (préférez des tranches épaisses)
- Poivre de Timut
- 1 citron
- Ciboulette
- 5 tranches de saumon fumé
- 5 avocats

A vos marques, prêts, tartinez :

- Commencez par couper vos tranches de saumons en petits morceaux, réservez-les dans un plat
- Sur votre saumon : versez le jus d'un citron, ajoutez-y du poivre de timut (au moins une cuillère à soupe), ciselez la ciboulette. Et mélangez.
- Coupez votre avocat en fines lamelles (dans la longueur)
- Sur votre tartine, disposez d'abord vos tranches d'avocat, puis votre "tartare" de saumon
- Si vous le souhaitez vous pouvez décorer avec des herbes aromatiques (je vous conseille l'aneth mais je n'en ai pas mis car je ne suis pas une grande fan)





Et voilà, vos tartines sont prêtes !
Pour l'événement j'avais réalisé de petites tartines car il s'agissait d'un apéritif dînatoire, mais n'hésitez pas à les servir en version XL en plat de résistance avec une salade 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr