TARTINE AVOCAT KIRI®

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g

Coût/portion: € 2.10 | Préparation: 25 minutes | Cuisson: 6 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1⁄2 avocat

2 cuillères à soupe de Kiri® Tartine & Cuisine

1 tranche de pain poilane

1 oeuf mollet

20 g mix de graines (sésame, graines de courge, graines de lin)

1 cuillère à café de Sumac

1 poignée de mesclun

20 g de courgettes

20 g de concombres

3 radis

1⁄4 botte de ciboulette

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler l'avocat en fines lamelles
2. Emincer les courgettes, concombres, et radis puis ciseler la ciboulette
3. Laver et sécher la salade
4. Cuire l'oeuf mollet 6 minutes à l'eau bouillante salée
5. Réaliser le mélange de graines
6. Toaster le pain, étaler le Kiri® tartine et cuisine sur la tranche de pain.
7. Dresser et saupoudrer de sumac

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Détendre le Kiri® avec de la vinaigrette citron pour le rendre parfaitement crémeux.
2. Vous pouvez ajouter des segments de citron pour plus d'acidité.
3. Le Kiri® accompagne parfaitement l'avocat

Kiri® tartine & cuisine 500g