



TOASTS DE FILETS DE PERCHES FUMÉS LOË ET AVOCAT

INGRÉDIENTS

- 300 g de filets fumés LOË, L'ORIGINAL
- 8 tranches de pain campagnard
- 2 avocats mûrs
- 1 citron vert
- 150 g de séré maigre ou à la crème
- ½ botte de ciboulette
- 2 cc d'huile d'olive
- Fleur de sel et poivre blanc
- 1 pincée de piment d'Espelette en poudre
- 100 g de pousses de cresson

PRÉPARATION

Séré à la ciboulette

Mélanger au séré la ciboulette ciselée, l'huile d'olive, sel et poivre. Réserver au frais.

Purée d'avocat

Ecraser ou mixer l'avocat en purée, ajouter le jus de citron vert, sel et poivre. Filmer au contact*, réserver au frais.

Toaster les tranches de pain, les tartiner d'une couche de séré à la ciboulette, puis d'une couche de purée d'avocat. Couper vos filets de perches fumés en segments et les déposer sur la purée d'avocat. Saupoudrer de piment d'Espelette et décorer avec les pousses de cresson.

Trucs & astuces

*Filmer au contact consiste à poser un film alimentaire directement sur une préparation de façon à la rendre hermétique et donc à empêcher tout contact avec l'air.