



Toast à l'avocat épicé

Donnez du piquant à votre petit-déjeuner grâce à l'Alpro Greek Style

Préparation

1. Faites griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
2. Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur, retournez chaque face dans le sens opposé. Retirez l'intérieur de l'avocat à l'aide d'une cuillère et écrasez-le.
3. Ensuite, ajoutez l'Alpro Greek Style et le jus de citron à votre convenance. Épicez à l'aide de flocons de piment et de sel.
4. Tartinez le toast d'avocat. Assaisonnez à votre convenance en ajoutant des flocons de piment supplémentaires. Un délice ! Délicieux également avec un filet de poulet.



4 pièces



15min



Ingrédients

- 8 tranches de pain multicéréale
- 2 avocats, prêts à manger
- 5 c. à s. de l'alternative végétale au Alpro Greek Style Nature
- 1 c. à c. de flocons de piment
- 3 c. à c. de jus de citron
- sel
- poivre

À base de

Nature

