

SNACKING



Avocado toast aux dés de brebis

Recette réalisée avec



Un goût lacté
frais, doux et
légèrement salé,
très apprécié
pour les plats
d'arrière saison
estivale.



1 personne

1,63 € HT / portion



Avocado toast aux dés de brebis

- **20 g de dés de brebis**
La Vie de Château
- 20 g de fromage frais
de brebis aux herbes
- Ciboulette
- Aneth
- ½ avocat
- 20 g de betterave crue
(rouge ou choggia)
- 1 tranche (30 g environ)
de pain de campagne
- Assaisonnement

- 1/ Trancher le pain de campagne en une tranche d'environ 1 cm d'épaisseur. La faire griller sur les deux faces.
- 2/ Effeuillez l'aneth, ciseler la ciboulette. Réagrémenter le fromage frais avec l'aneth et la moitié de la ciboulette.
- 3/ Couper en deux l'avocat, enlever le noyau puis émincer très finement une moitié.
- 4/ Laver la betterave, l'émincer finement puis la couper en petits morceaux (triangles par exemple). Conserver dans de l'eau glacé.
- 5/ Monter l'avocado toast : napper généreusement le pain avec le fromage frais de brebis, ajouter sur le dessus les dés de brebis, disposer le demi avocat. Parsemer le reste de la ciboulette, ajouter des dés de brebis et décorer avec la betterave. Assaisonner avec de la fleur de sel et le poivre du moulin.

Astuce du chef

Citronner l'avocat pour le conserver ou plus original, le brûler au chalumeau : cela le teintera légèrement, évitera l'oxydation et lui donnera un goût légèrement fumé.