



Tartines saumon avocat

Temps nécessaire : 20 Minutes / Difficulté : Leicht

Ingrédients

1 Lachsfilets 250g »

2 c.à.s d'huile d'olive

2 tranches de brioche

1 avocat

2 citrons verts

Sel marin

Poivre

Paprika en poudre, si souhaité

2 brins de menthe

Préparation

1. Faites dorer le saumon décongelé pendant 2 à 3 minutes de chaque côté dans un peu d'huile d'olive.
2. Faites griller les tranches de brioche. Coupez une moitié d'avocat en fines tranches. Arrosez de jus de citron vert. Salez et poivrez. Écrasez la deuxième moitié avec une fourchette et assaisonnez.
3. Répartissez l'avocat sur la brioche. Émiettez le saumon à la fourchette et placez les morceaux sur le dessus. Saupoudrez de paprika et parsemez de feuilles de menthe, si vous le désirez.