

AVOCADO TOASTS RILLETTES DE THON MSC*



👤 x6

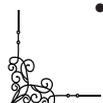


INGRÉDIENTS

- 2 pots de Rillettes de Thon MSC 150g Cap Océan
- De la ciboulette
- 6 tranches de pain aux céréales
- 2 avocats
- Du paprika
- 6 oeufs
- Du sel et du poivre
- Du citron

MATÉRIEL

- Une casserole
- Un couteau
- Une planche à découper
- Un bol
- Un grille pain (ou une plaque pour le four)



RÉALISATION

Dans une casserole faites bouillir l'eau. En parallèle coupez l'avocat en 2 puis faites 6 tranches dans chaque moitié. Badigeonnez de citron pour éviter que l'avocat noircisse.

Rincez à l'eau froide la ciboulette et ciselez-la.

Dans un bol mélangez le sel, le poivre (à votre convenance) et les Rillettes de Thon MSC.

Mettez les œufs à cuire pendant 6 minutes. Une fois cuits, passez-les sous l'eau bien froide pour stopper la cuisson.

Toastez les tranches de pain au grille pain ou laissez-les au four préchauffé à 180°C pendant environ 5 mins (à surveiller).

Dans une assiette, dressez les tranches de pain grillées, les Rillettes de Thon MSC, parsemez la ciboulette, un peu de paprika et déposez les tranches d'avocat avec l'œuf tout juste tiédi.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.