

Toasts à la Purée d'Avocat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- TOAST(S)
- AVOCAT(S) 1
- CITRON(S) 1/2
- ECHALOTE(S) 1/2
- PAPRIKA
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Faites griller les toasts si cela est nécessaire.
- Coupez l'avocat en deux et ôtez le noyau. Prélevez la chair et écrasez-la avec une fourchette. Intégrez le jus d'un citron, sel, poivre et paprika.
- Emincez très finement l'échalote et ajoutez-la à la purée d'avocats.
- Etalez enfin cette préparation sur les toasts.

