

## *Bruschetta d'Agneau et Féta sur Purée d'Avocats, Accompagnée de Tzatziki*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- Bruschetta	2
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Avocats	2 c à soupe de purée (DI-529)
- Agneau	300g
- Ail en Poudre	
- Féta (Fromage Grecque)	100g
- Tzatziki	en accompagnement
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Entre temps, taillez l'agneau en petits cubes. Faites-les griller dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Confectionnez la purée d'avocats comme indiqué à la recette DI-529.
- Nappez alors les bruschettas grillées de crème épaisse puis de purée d'avocat. Déposez sur le tout les dés d'agneau grillé puis émiettez la féta.
- Enfourez pendant 9-10 minutes dans le four chaud.
- Servez les bruschettas dès la sortie du four avec du tzatziki.

