

Panini à l'Avocat, Fromage Frais aux Herbes et Saumon Fumé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Paninis	2
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Fromage Frais	2 c à soupe
- Ciboulette	
- Aneth	
- Avocats	1
- Citrons	le jus d'¼
- Saumon Fumé	2-3 tranches
- Moutarde au Miel	un peu
- Assortiment de Salades	
- Crème Balsamique	aux agrumes
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites chauffer le grill.
- Ouvrez les paninis et nappez les faces intérieures et extérieures d'huile puis saupoudrez d'origan.
- Faites-les griller pour obtenir de belles stries colorées. Réservez.
- Vous pouvez éteindre le grill.
- Coupez les avocats en deux, ôtez le noyau et pelez-les. Coupez ensuite en fines lamelles. Arrosez de jus de citron et poivrez.
- Mélangez le fromage frais avec l'aneth et la ciboulette ciselée. Salez un peu et poivrez.
- Nappez les faces intérieures des paninis avec une généreuse couche de fromage frais aux herbes.
- Déposez une première couche d'avocat.
- Etalez ensuite les tranches de saumon fumé et nappez d'une fine couche de moutarde au miel.
- Déposez ensuite une seconde couche d'avocat.
- Ajoutez un peu de salade avec un filet de crème balsamique.
- Remplacez alors la partie supérieure du pain.
- Servez sans attendre.

