Toast d'avocat au saumon et oeufs au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 0 min	Durée : 10 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapes : 11	Commentaires : 2	Astuces : 16

Ingrédients

5 tomates cerises
2 belles tartines
1 avocat
1 tranche de saumon fumé
1 oeuf
1CàS de yaourt
1CàC de jus de citron
1 échalote
1 pincée de gros sel
Poivre

Etapes

Â»
Mettre de l'eau à bouillir et déposer l'oeuf dans cette eau pendant 12 minutes.
Â»
Eplucher l'échalote, la mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5 et les réserver.
Â»
Eplucher l'avocat, enlever le noyau et le mettre dans le bol du thermomix.
Â»
Ajouter le yaourt, le jus de citron et mixer 10 secondes sur la vitesse 5.
Â»
Griller les 2 tartines à l'aide d'un grille pain.
Â»
Tartiner la mousse d'avocat sur les tartines.
Â»
Couper l'oeuf en lamelles et déposer 2 lamelles au centre de la tartine.
Â»
Couper les tomates cerises en 2 et les mettre sur la tartine.
Â»
Couper les lamelles de saumon, les rouler et en mettre 2 sur chaque tartine.
Â»
Mettre quelques morceaux d'échalote par dessus.
Â»
Saupoudrez de poivre et de gros sel.
Déguster ces délicieuses tartines thermomix en apéro ou en entrée. Vous devriez vous régaler. Miam

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com