Avocado toast de Qookster

Coup de coeur / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	1-2	$	15min	5min

Hello! Je te propose aujourd'hui une petite recette toute simple : l'avocado toast à ma façon! Je le réalise généralement pour le brunch ou alors après le fitness pour récupérer des forces. C'est ici la manière la plus récurrente dont je le prépare, mais j'y apporte quelques variations de temps à autre, je te les donne dans l'astuce sous la recette. J'utilise de préférence du pain au levain ou du pain complet, mais libre à toi d'utilise ton favori. Je fais ma propre huile pimentée (tu peux retrouver la recette sur le blog), sinon, tu peux en trouver en épicerie asiatique, la meilleure à mon goût est celle de la marque Lao Gan Ma).

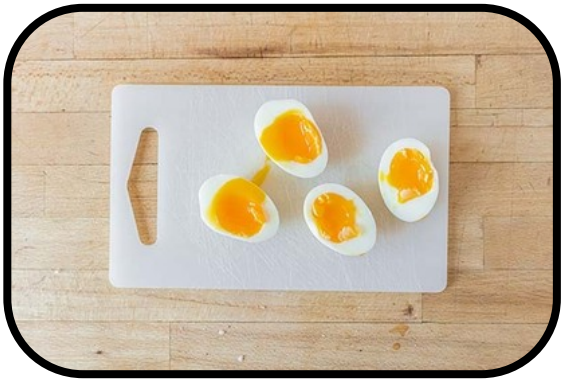
Liste des ingrédients

- 2 tranches de pain
- 1 gousse d'ail
- 1 avocat
- 1/2 citron ou citron vert
- 2 oeufs
- Ciboulette ciselée
- oignons frits (facultatif)
- Huile d'olive
- Huile pimentée chinoise
- Fleur de sel
- Poivre fraichement moulu

Étapes de préparation

1

Fais cuire les oeufs mollets : Commence à eau froide et compte 4'30 min dès la première ébullition. Place.les dans un saladier d'eau froide puis écale-les.



2

Fais toaster le pain puis frotte-iles avec la gousse d'ail et verses-y un trait d'huile d'olive.



3

Coupe l'avocat en 2, enlève le noyau, détaille chaque moitié en fines tranches puis place-les sur le pain. Ajoute un peu de jus de citron, un trait d'huile d'olive et assaisonne à ta convenance de sel et poivre.



4

Termine avec les oeufs mollets, la ciboulette ciselée, l'oignon frit, quelques gouttes d'huile pimentée et déguste sans attendre. Bon app'

