

TARTINES AVOCAT FETA



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 70g Beurre demi-sel
- 16 tranches Pain toast
- 100g Oignon
- 4 Avocats bien mûrs
- 1 Citron jaune BIO
- 200g Feta
- 16 feuilles Menthe fraîche
- à discrétion Poivre moulu

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°: Mettre 70g de beurre demi-sel dans le bol et faire fondre 5 min/80°C/vitesse 1. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner les tartines de pain de beurre fondu, puis les passer au four 10 minutes
- Mettre la chair de 3 avocat et demi (avec le 1/2 qui reste faire des petits dès que l'on mettra sur les tartines) et le jus d'un citron jaune BIO, puis mixer 10 sec/vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Mixer de nouveau 30 sec/vitesse 5, en vous aidant de la spatule. Transvaser dans un récipient.

- Une fois les pains refroidi

Recouvrir les tartines de guacamole, parsemer de dés de feta et de quelques dès d'avocat et de feuilles de menthe, puis saupoudrer de poivre fraîchement moulu. Servir sans tarder.