

Avocado toast à la fêta & graines de courge



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

Non

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 4 tranches de pain de votre choix
- 2 avocats assez mûres
- ½ gousse d'ail ou ½ cuillère à café d'ail semoule
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Du sel et du poivre
- De la fêta
- Des graines de courge
- De l'huile de pépin de courge



A l'aide d'une fourchette ou avec un mixer, réduisez vos avocats en purée.
Ajoutez l'ail coupé en tous petits morceaux, le jus de citron, le sel et le poivre.
Mélangez bien.
Faites griller vos tranches de pain.
Étalez dessus de la purée d'avocat.
Plus la couche d'avocat est épaisse, plus votre avocado toast sera gourmand.
Disposez dessus de la fêta émiettée et des graines de courge.
Versez un filet d'huile de pépin de courge.
A vos brunch, prêt, dévorez... !