



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Avocado toast, salsa de tomates d'inspiration Ottolenghi



Pour 2 personnes



Très facile



22 min

5.29€

La portion (prix indicatif)



Un grand classique, twisté à la sauce Ottolenghi.

Les ingrédients

- 2 unité de Avocat
- 60 g de Beurre doux
- 2 unité de Citron vert non traité
- 2 c à c de Câpre
- 200 g de Tomate cerise
- 6 brin de Estragon frais
- 6 brin de Aneth frais
- 0.5 c à c de Cumin en grain
- 1 filet d' de Huile d'olive
- 1 gousse de Ail
- 4 tranche de Pain de campagne

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 2 min



Attente : 0 min

- 1 Mettez dans le bol d'un mixeur : la chair de 2 gros avocats (200 à 250 g de chair), 60 g de beurre en cubes, l'équivalent de 2 càc bien bombées de zeste d'1 citron vert, 2 càc de jus de citron vert et ½ càc de sel (utilisez de la fleur de sel si vous en avez). Mixez en raclant les bords si besoin. Vous devez un beurre mi-lisse / mi-haché. Ce n'est pas grave s'il reste des petits morceaux de beurre, au contraire. Mettez au frais mais sortez le beurre d'avocat 10 minutes avant de manger.
- 2 Préparez la salsa de tomates : hachez une vingtaine de câpres non rincées. Mettez-les dans un bol large.

Lavez et coupez 200 g de tomates cerises en 4. Mettez-les avec les câpres.

Ajoutez l'équivalent de 2 càc bien bombées de zeste d'1 citron vert, 2 càc de jus de citron vert, 1 càs d'huile d'olive et plusieurs tours de moulin à poivre. Mélangez. Mettez au frais.

- 3 Hachez grossièrement les feuilles de 6 brins d'estragon et de 6 brins d'aneth.
- 4 Chauffez une poêle à feu moyen. Ajoutez ½ càc de cumin en grains. Torréfiez les grains rapidement, jusqu'à ce que l'odeur du cumin ressorte.
Transvasez sur une planche. À l'aide d'une bouteille en verre ou un rouleau, broyez grossièrement les grains.
Mettez de côté pour les finitions et passez au montage des toasts.
- 5 Dorez/grillez 4 tranches de pain.
Pendant qu'elles sont encore chaudes, frottez une face avec 1 gousse d'ail coupée en 2.
- 6 Mettez sur les tranches de pain (sur la face aillée) :
 - du beurre d'avocat,
 - de la salsa de tomates et le jus,
 - des graines de cumins,
 - de l'estragon et de l'aneth.Finissez avec un filet d'huile d'olive et du poivre fraîchement moulu. C'est prêt !