



Collations

Smushi au pain de seigle, avocat et fromage aux fines herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tranches de pain de seigle
175 grammes de yaourt de lait de chèvre (si pas, utilisez le Philadelphia Greek style)
2 gousses d'ail
2 avocats
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à soupe d' aneth (hachée fin)
1 cuillère à soupe de ciboulette (haché fin)
1 cuillère à soupe de cerfeuil (haché fin + extra pour décorer)
1 citron vert
huile d'olive
poivre
sel ((gros))

Méthode de préparation

Mélangez le yaourt (ou le fromage à la crème) avec les fines herbes hachées. Pressez l'ail dessus puis salez et poivrez. Mélangez bien et réservez au frigo.

Prudemment retirez la chair des avocats. Coupez les moitiés de chair en fines tranches. Disposez-les l'une sur l'autre en une rangée à la manière de tuiles. Aspergez avec un peu de jus de citron vert puis déposez-les au congélateur entre 2 feuilles de papier de cuisson. Faites ainsi 4 belles rangées.

Coupez le pain en tranches rectangulaires. Coupez les rangées d'avocat à la même grandeur. Tartinez le pain avec le yaourt aux fines herbes (ou le fromage) et déposez une rangée d'avocat par-dessus. Laissez décongeler à température ambiante. Terminez avec du gros sel, de l'huile d'olive, le zeste râpé de citron vert et un peu de cerfeuil.

Conseil: À la place du pain de seigle vous pouvez aussi utiliser du knäckebröd.

