



Les plats principaux

Autre

Braai broodjes au guacamole

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tranches de pain (blanc ou gris)
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
20 grammes de pignons de pin
40 grammes cheddar (râpé)
1 oignon rouge (petit)
1 avocat
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1 gousse d'ail (pressée)
1 piment (haché fin)
poignée coriandre
beurre
sel

Méthode de préparation

Hachez finement l'oignon rouge et coupez la coriandre finement. Écrasez la chair de l'avocat. Mélangez-y le jus de citron vert, l'ail, l'oignon rouge, le piment et la coriandre. Assaisonnez avec sel et poivre de Cayenne. Tartinez 2 tranches de pain avec le guacamole. Saupoudrez dessus le cheddar et les pignons de pin. Fermez les tartines et tartinez les deux faces avec du beurre.

Pincez les tartines dans une pince à barbecue puis rôtissez-les bien dorées. Retournez-les régulièrement. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

