NESPRESSO | RECIPES

TARTINE À L'AVOCAT - À DÉGUSTER AVEC UN KAZAAR/STORMIO

6 Pour Facile

MATÉRIEL

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Pour les toasts : 200 g de féta · 2 avocats bien mûrs · 1 gros citron confit et 2 cuil. à soupe de son jus · 3 branches de thym effeuillées · huile d'olive · 5 oeufs · 100 g de farine · 100 g de chapelure · huile de friture · ½ tomate · 2 poivrons confits entiers marinés à l'huile d'olive · ½ oignon rouge, épluché et ciselé · 1 gousse d'ail, épluchée et ciselée · 5 tiges de coriandre effeuillée et ciselée · 1 cuil. à café de vinaigre de cidre · 10 petites tranches de pain au levain · le jus d'½ citron bio · mélange zataar · fleur de sel.

ÉTAPE 02

Découpez la féta et le citron confit en petits cubes et mélangez-les dans un bol avec les feuilles de thym, le jus de citron confit et versez de l'huile d'olive à hauteur. Couvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur 10 min. ·

ÉTAPE 03

Pochez 3 oeufs dans de l'eau frémissante pendant 6 min. Retirez-les, passez-les sous l'eau froide et retirez leurs coquilles. Roulez-les dans la farine, puis dans le reste des oeufs battus, puis dans la chapelure. Faites chauffer l'huile de friture et faites frire les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient dorés ·

ÉTAPE 04

Dans un mixeur, réunissez la tomate, les poivrons égouttés, l'oignon rouge, l'ail, la moitié de la coriandre et le cidre. Mixez pour obtenir une sauce.

ÉTAPE 05

Faites toaster les tranches de pain. Retirez la peau et les noyaux des avocats et écrasez leur chair dans un bol avec le jus du citron pour obtenir une purée, salez et poivrez. Tartinez les tranches de pain avec la purée d'avocat, parsemez de féta égouttée, déposez la moitié d'un oeuf et servez parsemé du reste de coriandre, de sel et de mélange zataar et avec la

ÉTAPE 06

À déguster avec café Kazaar/Stormio.

sauce au poivron rouge·