

Tartinade avocat, sardine & citron confit

Ingédients pour un bol :

- 3 avocats murs
- 2 boîtes de sardines
- 1 citron frais
- 1/2 citron confit
- quelques tranches de saumon fumé
- Sel & poivre
- 1 pâte feuilletée

Préparation :

Préchauffez le four à 210° C.

Étalez la pâte feuilletée et découpez des petits ronds dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposez les ronds de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et déposez une autre plaque sur le dessus.

Enfournez pour environ 30 minutes, puis laissez refroidir une fois bien cuit.

Pendant la cuisson de la pâte, ouvrez les avocats et récupérez la chair.

Ecrasez la chair de l'avocat à l'aide d'une fourchette et rajoutez le jus du citron frais. Mélangez.

Egouttez les sardines, ouvrez-les et retirez l'arête centrale.

Ajoutez-les à l'avocat et mélangez bien.

Découpez en petits dés le citron confit et ajoutez-les à la tartinade.

Ajoutez le sel et le poivre à votre convenance, puis mélangez.

Réservez au frais le temps que les ronds de pâte feuilletée refroidissent bien.

Déposez ensuite la tartinade d'avocat sur les ronds de pâte feuilletée.

Ajoutez une lanière de saumon fumé et un dès de citron confit.

Servez avec un cidre rosé bien frais.