

BRIOCHE À L'AVOCAT

2 personnes 10 minutes Easy

Ingredients

- 2 tranches de Brioche Tressée au Beurre (LFD CFR)
- 4 cuillères à soupe de cream cheese
- 1 avocat, tranché
- 1 petite tomate, coupée en dés
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Préparation

- 1- Commencez par disposer vos tranches de brioche tressée sur une surface propre ou une assiette.
 - 2- À l'aide d'un couteau, étalez 2 cuillères à soupe de cream cheese uniformément sur chaque tranche de brioche.
 - 3- Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau et tranchez la chair. Disposez les tranches d'avocat sur la couche de cream cheese de chaque tranche de brioche.
 - 4- Coupez la tomate en petits dés et saupoudrez-les sur les tranches d'avocat de chaque toast.
 - 5- Arrosez légèrement chaque tranche de brioche toastée avec 1 cuillère à café d'huile d'olive.
 - 6- Saupoudrez une pincée de sel et de poivre selon votre goût.
 - 7- Servez les toasts à la brioche tressée avec avocat, tomate et cream cheese immédiatement pour profiter de la fraîcheur des saveurs.
-

