MINIS BURGERS SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS & AVOCAT

3 personnes10 minutesfacile

Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers Sésame
- 150g de saumon fumé (en tranches)
- 150g de fromage frais
- 2 petits avocats
- 1/2 citron jaune
- 5 brins de ciboulette
- Sel, poivre & baies roses

Préparation

Détailler les avocats en lamelles et hacher la ciboulette.

Tartiner les bases des Minis brioch'burgers sésame de fromage frais, parsemer de ciboulette et baies roses, déposer les lamelles d'avocat et une petite tranche de saumon fumé.

Arroser d'un filet de jus de citron et refermer les Minis brioch'burgers sésame.

Servir immédiatement !