



Caviar Maison

LE CROQUE-MONSIEUR AVOCAT



IDÉES RECETTES

Caviar Maison

Le croque-monsieur avocat

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : -

4 tranches de pain de mie Poilâne · 1 avocat · 1 citron · 1 chèvre frais · **100g de caviar Baeri** · Fines herbes / ciboulette · Sel et poivre du moulin

Faites toaster le pain de mie afin qu'il soit bien doré et qu'il reste moelleux.

Écrasez l'avocat, assaisonnez-le de quelques gouttes de citron et de deux petits tours de moulin à poivre. Tartinez le pain toasté, puis ajoutez une couche généreuse de chèvre frais.

Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive, de caviar Baeri, puis refermez le pain et coupez-le en diagonale.

La Manufacture



Kaviari
PARIS