

Toast à l'Avocat et Citron de Pays façon Presqu'île

Présentation

- Une recette emblématique des brunchs hyérois, alliant la douceur de l'avocat à la vivacité des citrons de pays.
- Temps de préparation : 10 minutes
- Portions : 2 personnes

Ingrédients

- 2 tranches épaisses de pain au levain artisanal
- 1 avocat mûr à point
- 1 citron de pays (Hyères) bio
- 1 filet d'huile d'olive extra vierge de Provence
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Une pincée de piment d'Espelette
- Optionnel : quelques radis croquants ou graines de courge pour le dressage

Matériel nécessaire

- Grille-pain ou poêle
- Bol de préparation
- Fourchette
- Zesteur ou râpe fine
- Couteau d'office

Étapes de préparation

- Faire griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
- Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et prélever la chair dans un bol.
- Écraser la chair à la fourchette en ajoutant le jus d'un demi-citron de pays pour apporter de l'acidité et éviter l'oxydation.
- Assaisonner avec la fleur de sel, le poivre et un filet d'huile d'olive, puis mélanger délicatement.
- Étaler généreusement la préparation sur les tranches de pain encore chaudes.
- Zester le reste du citron sur le dessus pour libérer les huiles essentielles parfumées.

- Saupoudrer de piment d'Espelette et ajouter les garnitures optionnelles selon vos envies.

Conseil du Chef

- Pour un brunch complet, servez ce toast avec un œuf poché ou un œuf mollet.
- Dégustez immédiatement pour profiter du contraste entre le pain chaud et la fraîcheur de l'avocat.
- Accompagnez d'un café de spécialité ou d'un jus de fruits frais pressé.