

# Toast à la truite fumée et à l'avocat

---

*En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras blanc.*

A l'apéritif ou en entrée, les tartines ont toujours du succès !

Rapides et simples à réaliser ces toasts à la truite fumée et à l'avocat s'associeront parfaitement avec un Vacqueyras blanc

---

## INGREDIENTS : *(pour 3 personnes)*

- 3 belles tranches de pain de campagne
- 1 avocat mûr
- 2 œufs durs
- 3 fines tranches de truite fumée
- Huile d'olive
- Quelques gouttes de jus de citron frais
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment

## PREPARATION :

- Couper l'avocat en deux.
- Retirer le noyau et la peau.
- Placer l'avocat coupé grossièrement dans un petit robot hachoir.
- Arroser de jus de citron.
- Ajouter les deux œufs durs et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Hacher grossièrement
- Ajouter du sel, du poivre de moulin et du piment
- Préchauffer votre four à 180°C.
- Placer trois belles tranches de pain de campagne sur la plaque du four.

A déguster accompagné d'un Vacqueyras blanc.