Le kiwi des producteurs français

AVOCADO TOAST AU KIWI DE FRANCE

2 Pers.

moins de 10 min.

10 min.

POUR FAIRE
LE PLEIN
D'ÉNERGIE !

AVOCADO TOAST AU KIWI DE FRANCE

Ingrédients

- 1 kiwi de France
- 2 tranches de pain de campagne
- 1 avocat (mûr à point)
- 1/2 citron
- Piment d'espelette
- 50g de champignons de Paris
- Un peu de grenade
- Persil frais
- Sel, poivre

Préparation

1. Eplucher, dénoyauter l'avocat et le réduire en purée à l'aide d'une fourchette. Ajouter le jus d'un demi citron, du sel, du poivre et du piment d'Espelette. Mélanger puis réserver.
2. Eplucher puis couper le kiwi de France en petits morceaux puis réserver. Laver et couper les champignons en morceaux, et les faire revenir pendant 5 bonnes minutes dans une poêle à feu moyen.
3. Faire griller les tranches de pain au four ou au grille-pain, puis déposer le guacamole, les champignons cuits et le kiwi en morceaux. Pour terminer, ajouter un peu de grenade pour le croquant, ainsi qu'un peu de persil frais ciselé.

@kiwidefrance

Le Kiwi des Producteurs Français

Bureau national Interprofessionnel du Kiwi

www.lekiwidefrance.fr