

Bruschetta de saumon fumé et avocat

4 personnes



- 1 ficelle de pain
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 tomates
- 1 avocat
- 1/2 bouquet d'aneth
- 1/2 petit oignon rouge
- 6 olives vertes dénoyautés
- 2 cs d'huile d'olive

Préparation

- Coupez saumon, tomates et avocat en petits morceaux.
- Coupez les olives en rondelles.
- Mélangez le tout avec 1 cs d'huile d'olives et l'aneth ciselé.
- Réservez au réfrigérateur.
- Coupez le pain en tranches d'environ 1 cm et enduisez-les des deux côtés avec l'huile d'olives.
- Grillez-les des deux côtés dans le four (grill à 180°, 7min par coté) ou dans un grille-pain.
- Laissez refroidir les tranches de pain et couvrez-les de la salade.
- Décorez avec de fines rondelles d'oignon.