

Toasts **Sardines** & Guacamole



10 personnes

15 min préparation

Aucune cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 115 g de Sardines à l'huile d'olive et Citron la belle-iloise
20 tranches de baguette
1 avocat bien mûr
Le jus d'un citron vert
1 cuillère à café d'ail haché
1 g de gingembre en poudre, ou mieux, frais
Quelques gouttes de Tabasco
Quelques tomates cerises

Les étapes

- 1- Hacher au bol mixeur l'avocat, l'ail, le jus de citron, le gingembre, le tabasco et l'huile de la boîte de sardines
- 2- Faire griller les tranches de pain et y étaler la préparation
- 3- Couper les sardines en petits tronçons et garnir les toasts avec
- 4- Pour finir, ajouter un quart de tomate cerise sur chaque toast. C'est prêt !