Pitas à l’**Émietté de thon Marie-Galante, poire et avocat**

4 personnes | 15 min préparation | 5 min cuisson

Les ingrédients

3 boîtes de 80 g d’Émietté de Thon à la Marie-Galante la belle-iloise
4 pains pita
1 avocat
1 poire
Le jus **d'un demi**-citron
1 poignée de feuilles d’épinard

Les étapes

1- Couper l’avocat en deux, enlever le noyau puis retirer la chair à l’aide d’une cuillère
2- Couper ensuite l’avocat en lamelles et ajouter du jus de citron
3- Epépiner puis découper la poire en fines tranches et les citronner
4- Mettre les pains entiers au four à 180°C pendant 5 min
5- Ouvrir la boite d’émietté de thon et égoutter l’huile
6- Une fois retirés du four, ouvrir les pains et glisser à l’intérieur l’émietté, l’avocat, les poires et les feuilles d’épinard