

TARTINES RICOTTA, AVOCAT, TOMATE-CERISE, OIGNON ROUGE, SESAME & GRAINES DE PAVOT

Pour 2 personnes



- 2 grandes des tranches de très bon pain**
- 1 tasse de ricotta fraîche
- 1 zeste de citron + chair coupée en dés**
- 4 cuillères à café d'huile d'olive extra-vierge**
- 2 pincées de fleur de sel
- poivre noir du moulin**
- 1 petit avocat parfaitement mûr à température ambiante**
- 1 tasse de tomates cerises de différentes couleur coupées en deux**
- 1 petit oignon rouge émincé**
- 1 cuillères à café de graines de sésame grillées**
- 1 cuillère à café de graines de pavot**
- basilic**

Mélanger la ricotta avec le zeste de citron, 2 cuillères à café d'huile d'olive, le sel et le poivre, réserver. Toaster les tranches de pain puis les déposer sur une planche à découper et répartir le mélange ricotta en couche sur les deux tranches.

Diviser l'avocat, retirer le noyau et couper chaque moitié en tranches et les disposer sur le pain. Répartir joliment les demi-tomates sur l'avocat, puis disposer l'oignon rouge sur les tomates. Garnir chaque sandwich avec les dés de citron, les graines de sésame et les graines de pavot. Verser un filet d'huile d'olive, décorer de basilic et déguster.