



Tartine à l'avocat, bacon et fromage de chèvre

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 petits avocats bien mûrs
- Un trait de jus de citron
- 1/4 de tasse de tomates coupées en petits dés ou plus au goût
- Sel et poivre
- Chèvre aux fines herbes, émietté
- 3-4 tranches de bacon de dinde coupé en petit morceau
- 4 tranches de pain grillé
- Tabasco (facultatif)

Préparation

1. Écraser les avocats en purée. Ne pas trop écraser, laisser un peu de texture.
2. Ajouter aux avocats les cubes de tomates.
3. Y mettre un trait de citron et bien mélanger.
4. Saler et poivrer au goût.
5. Faire griller le pain.
6. Étendre la purée d'avocat sur les tranches de pain.
7. Déposer le fromage de chèvre et le bacon sur les tartines.
8. Mettre quelques gouttes de tabasco au goût.
9. Déguster !

