



Tartines avocat, asperges et saumon ou truite fumée

Pour 12 tartines

- 12 belles tranches de pain de campagne ou du pain de votre choix
- 2 avocats
- 12 asperges cuites dont 12 têtes à réserver pour la finition
- 150g de truite fumée ou saumon fumé
- Quelques branches d'Aneth ciselées
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Le jus d'un citron vert
- 1 c à s de vinaigre balsamique blanc
- 3 petits oignons cébettes rouges ou échalotes émincés en rondelles (dont 1 pour la finition)
- sel + fleur de sel + poivre

Faites griller le pain au four ou dans un grille-pain et réservez. Sur une assiette, écrasez l'avocat à la fourchette, ajoutez le jus de citron vert et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez. Mélangez-bien et mettez le tout dans un bol. Ajoutez les 2 tranches de saumon ou truite fumée coupée en petits morceaux, les asperges coupées en rondelles (réservez 12 têtes de 5 à 6 cm pour la déco), le

piment d'Espelette, les 2 petits oignons cébettes ou échalotes émincés et l'aneth ciselé. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Garnissez généreusement vos tranches de pain de cette préparation. Décorez vos tartines de quelques lanières de truite fumée, de rondelles d'oignons cébettes, de brins d'Aneth. Coupez vos têtes d'asperges en deux dans le sens de la longueur si elles sont grosses et déposez une demi-tête d'asperge sur chaque tartine. Ajoutez un peu de fleur de sel et vos tartines sont prêtes à être dégustées !