

# AVOCADO TOAST

CHUTNEY D'OIGNONS CROQUANTS  
pommes & graines de coriandre by Øscar

& OEUF MOLLET



Difficulté  
Facile



Préparation  
15 min



Cuisson  
7 min



Temps Total  
15 min

## INGRÉDIENTS / 4 PERS.

Huile d'olive  
Sel fin, poivre  
Pignons de pin  
Le jus d'un citron  
Paprika en poudre

Un pain de campagne  
2 avocats mûrs  
4 oeufs frais  
4 c. à soupe de notre chutney  
d'oignons croquants, pommes &  
graines de coriandre

## PRÉPARATION

1. Coupez les avocats en deux, épluchez-les et coupez-les en petits morceaux (vous pouvez les écraser si vous préférez). Faites mariner l'avocat avec de l'huile d'olive, du sel fin, du poivre, du jus de citron et un peu de paprika.
2. Pendant ce temps, faites bouillir une casserole d'eau, plongez-y les 4 oeufs (déjà à température ambiante depuis 10 min), et laissez-les environ 7 min. Puis plongez-les dans l'eau froide, écalez-les et réservez.
3. Faites griller 4 belles tranches de pain de campagne au four, et les pignons de pin dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

## DRESSAGE

Disposez sur chaque tranche de pain une cuillère à soupe de notre chutney d'oignons croquants, pommes & graines de coriandre, l'avocat mariné, un oeuf mollet coupé en deux, les pignons de pin grillés, du sel, du poivre et un trait de jus de citron

## LE TIPS BY ØSCAR

N'hésitez pas à pimenter / épicer vos avocats : harissa, cumin en poudre, ail semoule, zests de citron... pour relever vos avocado toasts.

Retrouvez nos inspirations recettes sur



[www.byoscar.com](http://www.byoscar.com)



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)