



# Avocado toast saumon oeuf brouillé

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 5 min

## INGRÉDIENTS

- 1 tranche de pain au seigle
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 oeufs
- 2 cuil à soupe de lait
- 0.5 avocat
- Fromage frais
- Aneth
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Mélangez vos oeufs et le lait avec un fouet.

Versez les oeufs fouettés dans une poêle chaude huilée.

Mélangez le tout à la spatule jusqu'à obtenir des oeufs brouillés. Réservez.

Badigeonnez votre tranche de pain avec du fromage frais, déposez les deux tranches de saumon.

Ajoutez les oeufs brouillés puis le demi-avocat coupé en fines lamelles.

Un tour de moulin sel et poivre et parsemez d'aneth.

Servir.