

Crostinis au thon-guacamole



Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 boîte de thon au naturel

1 avocat mûr à point

2 oignons nouveaux

2 tomates mûres mais fermes (remplacées par des tomates cerises allongées)

1 petit piment sec

2c à s de jus de citron (un peu plus)

4 brins de coriandre

Sel

1 baguette

Égoutter le thon et l'émietter à la fourchette dans un petit saladier. Peler l'avocat, l'écraser aussi à la fourchette et le mélanger avec le thon. Ajouter le jus de citron et du sel.

Peler les oignons, les hacher finement. Rincer les tomates, les éponger, et les couper en petit cubes (je les ai épépinées). Rincer et ciseler la coriandre. Ajouter le tout dans le saladier avec le piment émietté finement entre les doigts. Mélanger et vérifier l'assaisonnement. Réserver au frais 1 h.

Couper la baguette en tranches de 1/2 cm et les faire griller au grill du four ou au toaster. Servir avec le thon-guacamole.

La dégustation se fait avec des petites tranches de baguette grillées mais il est aussi possible de le présenter avec des tacos, des tuiles au paprika ou endives effeuillées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>