Bruschetta au saumon avocat

4 personnes

10 min

2 tranches de saumon fumé

2 tranches de pain

1 avocat

1 oignon rouge

1 c.à s. de jus de citron

1 c.à c. d'ail en poudre

1 gousse d'ail

Faites griller deux tranches de pain.

Frottez-les avec une gousse d'ail coupée en deux. Réservez.

Retirez la chair de l'avocat et écrasez-la dans un bol avec 1 c.à s. de jus de citron et l'ail en poudre.

Étalez cette préparation sur le pain puis déposez une tranche de saumon fumé et quelques lamelles d'oignon rouge.

Dégustez aussitôt.