LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Avocado toast, salsa de tomates d'inspiration Ottolenghi

Pour 2 personnes | Très facile

22 min | 5.01€ La portion (prix indicatif)

Un grand classique, twisté à la sauce Ottolenghi.

Les ingrédients

- **2 unité** de Avocat
- **60 g** de Beurre doux
- **2 unité** de Citron vert non traité
- **2 c à c** de Câpre
- **200 g** de Tomate cerise
- **6 brin** de Estragon frais
- **6 brin** de Aneth frais
- **0.5 c à c** de Cumin en grain
- **1 filet d'** de Huile d'olive
- **1 gousse** de Ail
- **4 tranche** de Pain de campagne

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 2 min | **Attente :** 0 min

1. Mettez dans le bol d'un mixeur : la chair de 2 gros avocats (200 à 250 g de chair), 60 g de beurre en cubes, l'équivalent de 2 càc bien bombées de zeste d'1 citron vert, 2 càc de jus de citron vert et ½ càc de sel (utilisez de la fleur de sel si vous en avez).
   Mixez en raclant les bords si besoin. Vous devez un beurre mi-lisse / mi-haché. Ce n'est pas grave s'il reste des petits morceaux de beurre, au contraire. Mettez au frais mais sortez le beurre d'avocat 10 minutes avant de manger.
2. Préparez la salsa de tomates : hachez une vingtaine de câpres non rincées. Mettez-les dans un bol large.

Lavez et coupez 200 g de tomates cerises en 4. Mettez-les avec les câpres.
Ajoutez l'équivalent de 2 càc bien bombées de zeste d'1 citron vert, 2 càc de jus de citron vert, 1 càs d'huile d'olive et plusieurs tours de moulin à poivre. Mélangez. Mettez au frais.

3. Hachez grossièrement les feuilles de 6 brins d'estragon et de 6 brins d'aneth.

4. Chauffez une poêle à feu moyen. Ajoutez ½ càc de cumin en grains. Torréfiez les grains rapidement, jusqu'à ce que l'odeur du cumin ressorte.
Transvasez sur une planche. À l'aide d'une bouteille en verre ou un rouleau, broyez grossièrement les grains.
Mettez de côté pour les finitions et passez au montage des toasts.

5. Dorez/grillez 4 tranches de pain.
Pendant qu'elles sont encore chaudes, frottez une face avec 1 gousse d'ail coupée en 2.

6. Mettez sur les tranches de pain (sur la face aillée) :
- du beurre d'avocat,
- de la salsa de tomates et le jus,
- des graines de cumins,
- de l'estragon et de l'aneth.
Finissez avec un filet d'huile d'olive et du poivre fraîchement moulu. C'est prêt !