



Tartare de boeuf avec avocat

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g pain tessinois
- 2 avocats
- 4 barquettes de Tartare de boeuf
- 4 brins de thym
- à v. huile d'olive pour parfumer

Préparation

1. Rompre le pain et trancher les morceaux en deux, horizontalement.
2. Griller légèrement le pain dans une poêle.
3. Partager les avocats en deux, les dénoyauter puis détacher la chair et la couper en petits dés.
4. Dresser le Tartare de boeuf sur les moitiés de pain.
5. Ajouter les dés d'avocat.
6. Effeuille le thym par-dessus, et arroser d'un peu d'huile d'olive.