

Recette des toasts « coccinelle »



Ingrédients

6 personnes

- 12 Carrés de pain de seigle ou pain de mie
- 1 Pot de guacamole ou 1 avocat mixé avec un peu de jus de citron, un peu d'échalotte et un peu d'épices selon votre goût.
- 12 Tomates cerise
- 12 olives noires

Étapes de préparation

1. Tartinez les carrés de pain de seigle ou pain de mie de guacamole (avocat mixé avec un peu de jus de citron, un peu d'échalotte et un peu d'épices selon votre goût).
2. Coupez les tomates cerise en 2, entaillez-les d'un côté et placez-les sur les toasts.
3. Coupez 3 olives noires en 4, puis disposez-en un quartier devant la tomate cerise (tête). Ajoutez quelques éclats d'olives noires pour les points des coccinelles.