



 **30 minutes**

 **6 personnes**

*Pour la crème d'avocat :*

- 6 avocats bien mûrs
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1/2 citron
- du sel et du poivre.

*Pour la sauce tomate :*

- 4 tomates bien mûres
- 2 gousses d'ail
- du thym
- une cuillère à soupe d'huile d'olive

*Pour les toasts :*

- crevettes
- saumon fumé
- noix de saint Jacques
- des minis toasts

**#apéro**

**#MiniToasts**

## *Mini toasts de la mer*

### **Pour la crème d'avocat :**

Presser le jus de citron.

Prélever la chair de l'avocat.

Dans un mixeur mettre l'avocat, le jus de citron, la crème fraîche. Saler poivrer et mixer.

Une fois lisse, la crème est prête.

### **Pour la sauce tomate :**

Couper les tomates en morceaux.

Hacher les gousses d'ails.

Dans un mixeur, mettre l'ensemble des éléments.

Une fois la sauce lisse, c'est prêt !

### **Pour les toasts :**

Tartiner les toasts avec l'une des sauces préparées.

Déposer dessus le saumon, les noix de saint Jacques ou les crevettes.