



Sandwich à l'avocat, salade aux œufs et cressonnette



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

8 tranches de pain
huile d'olive
2 avocats
1/2 citron (jus)
6 œufs
4 cuillères à soupe mayonnaise
1 bouquet ciboulette
1 cuillère à soupe de yaourt grec
sel et poivre
1 ravier de cressonnette

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez un côté du pain d'une fine couche d'huile d'olive. Faites griller le pain.
- 2.** Pelez les avocats, coupez-les en tranches et arrosez-les de jus de citron.
- 3.** Faites cuire les œufs pendant 9 minutes. Plongez-les dans de l'eau froide. Pelez-les et écrasez-les finement. Mélangez la mayonnaise, la ciboulette finement hachée, le yaourt à la grecque, le sel et le poivre.
- 4.** Garnissez le pain (côté huile d'olive à l'intérieur) de tranches d'avocat et de salade aux œufs.
- 5.** Terminez avec la cressonnette.