



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES
Recettes concoctées en Provence

*Avocado toast au
saumon fumé*



POUR 4 TOASTS

PRÉPARATION : 20 min

DIFFICULTÉ : ★★★★★

Compotée à la brousse

Poivre Baie de Timut

Chutney de mangue

4 tranches de pain de campagne

4 tranches de saumon fumé

2 avocats

Vinaigre à la pulpe de mangue

Salade verte



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire de
vinaigre à la pulpe de
mangue

Contenance : 250 ml

Avocado toast au saumon fumé

1. Faire mariner le saumon fumé avec du vinaigre à la pulpe de mangue et des baies de Timut puis réserver 1h au frais
2. Faire griller les 4 tranches de pain de campagne
3. Étaler la compotée à la brousse sur le pain grillé
4. Déposer le chutney de mangue sur la compotée
5. Trancher l'avocat en fines lamelles, et les déposer directement sur le pain
6. Ajouter la tranche de saumon fumé
7. Moudre la baie de Timut sur le saumon
8. Ajouter de la salade assaisonnée au vinaigre à la pulpe de mangue en accompagnement

Les + de votre Artisan :

Parsemez votre salade de fleurs, de graines de sésame et accompagnez le plat de préparés d'artichauts à l'huile d'olive.

POPOL | 52, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 32 34 76 - contact@epiceriepopol.com -

www.epiceriepopol.com