

CROÛTON DE PAIN MULTICÉRÉALES AVEC GUACAMOLE, OIGNON ROUGE À L'AIGRE-DOUX ET SAUMON FUMÉ



Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 1 personne

Couper l'oignon rouge en tranches d'environ 6-7 mm et les faire revenir à la poêle pendant 2-3 minutes avec l'huile d'olive extra vierge, le vinaigre, le sel et le sucre. Après quoi, couper à part 3 tranches de pain multicéréales et les saisir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive extra vierge. Lorsqu'elles sont dorées, les disposer sur un plat, ajouter la sauce Guacamole, l'oignon rouge aigre-doux et le saumon fumé. Décorer avec quelques pétales de souci et un filet d'huile à cru.

Ingrédients Menù

15 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
60 g Sauce Guacamole - XQ0X
90 g Saumon fumé norvégien prétranché (décongelé) - 169
q.s. Flower Mix Giallo (Mélange de fleurs jaunes) - 1253

Ingrédients

80 g Pain multicéréales en tranches
100 g Oignon rouge
q.s. Sel et poivre
Sucre
Vinaigre blanc