



## Tartines de fruits de mer, guacamole et œufs de saumon

Temps de préparation: 100 minutes

Niveau: moyenne

### *Ingrédients pour 4 personnes:*

300g frutti di mare, à cuisiner

2 Avocats

200g de Guacamole

Jus de 2 citrons

½ botte de cerfeuil

10cl d'huile d'olive

1 CS d'œufs de saumon

1 CS de câpres

4 tranches de pain de campagne

Sel, poivre



### *Préparation :*

1. Décongelez et égouttez les fruits de mer.
2. Épluchez et coupez les avocats en gros cubes, assaisonnez avec le sel et le poivre, ajoutez le jus de citron et mélangez avec le guacamole.
3. Poêlez les fruits de mer à feu vif pendant 3 à 4 minutes avec un peu d'huile d'olive, assaisonnez et égouttez.
4. Dressez sur de belles tranches de pain de campagne le mélange au guacamole, ajoutez les fruits de mer et disposez quelques œufs de saumon, des câpres et du cerfeuil.