

Tartine avocat, crevette et chou-rave

INSTRUCTIONS : souvent le plus dur c'est de manger sans sauce ! En ajoutant votre chou rave râpé au vinaigre, vous mettez une couche de légume et vous rendez votre tranche de pain plus agréable et moins sèche. Utilisable avec du jambon, du fromage en tranche ou frais !



Instructions

1. Pelez et râpez votre chou-rave. Ajoutez le vinaigre, le sel et le poivre.
2. Émincez le jeune oignon, découpez l'avocat en morceaux et ajoutez les crevettes et le jus du citron lime. Salez et poivrez.
3. Vous avez maintenant deux bases à assembler sur votre tranche de pain !

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Pain de seigle	2 tranches
Chou rave	1
Avocat	1
Crevettes	15 pc
Jeune oignon	1
Vinaigre	1 càs
Citron lime	1
Sel, poivre	