

# Toast Avocat & Champignons

Recette Visuelle par DAREBEE

 darebee.fr

1 boîte ~ 200g de champignons cuits  
2 tranches de pain  
1 avocat

AMÉLIOREZ ! Ajoutez les oignons nouveaux et les graines de sésame.

2 PORTIONS

1



2



3



4



5



6



## INSTRUCTIONS

1. Dans une poêle, mettez les champignons égouttés et  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire à feu vif jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. Astuce : Vous pouvez utiliser des champignons frais ou en conserve.

2. Réduisez le feu à moyen. Assaisonnez à votre goût et remuez continuellement jusqu'à ce que les champignons deviennent dorés et commencent à croustiller sur les bords.

3. Faites griller le pain.

4. Epluchez, dénoyotez, écrasez l'avocat à la fourchette et étalez-le sur les tranches de pain.

5. Ajoutez les champignons cuits.

6. Garnissez d'oignons nouveaux et de graines de sésame.