



RECETTE ESTIVALE

Tartine hummus de betteraves, avocat et fromage de chèvre



- *1 pain Randonneur Multigrain Au Pain Doré*

Garniture:

- *½ tasse d'hummus de betteraves*
- *1 avocat coupé en tranches minces*
- *Fromage de chèvre émietté*
- *Verdure*
- *Huile d'olive*
- *Sel et poivre*

Préparation :

- Couper la miche en tranches.
- Étendre l'hummus de betteraves sur les tranches de pain.
- Couvrir chaque tartine de tranches d'avocat et de fromage de chèvre émietté.
- Garnir de verdure.
- Finir avec un trait d'huile d'olive, sel et poivre.
- Servir.

Astuce:

Vous pouvez faire griller les tranches de pains au grille-pain à l'avance pour un petit goût relevé.

Pour une version **Végane**, vous pouvez retirer le fromage de chèvre ou utiliser du fauxmage.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !