Tartine de pain noir au Comté AOP et à l‘avocat



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 8 tranches de Comté AOP
- 8 tranches de pain noir
- 2 avocats
- 8 feuilles de laitue
- 12 radis
- 8 tomates cerise
- 1 concombre
- Sauce tartare
- Noix

Étapes de la préparation

1. Tartinez les tranches de pain de sauce tartare.
2. Garnissez les tartines de laitue, de belles tranches fines de Comté AOP, de lamelles de radis, de tomates cerises et de tranches de concombre.
3. Retirez la peau de l’avocat, coupez-le en tranches et placez-les sur le pain.
4. Ajoutez quelques brisures de noix à la fin.