Tartine avocat – radis

Ingrédients:
2 ficelles (pain)
1 avocat
1 botte de radis rond
½ citron
Huile d'olive
sel / poivre
Pistaches natures

Enlever la peau de l'avocat.
Couper le en deux et enlever le noyau.
Couper l'avocat en morceaux et les écraser avec une fourchette dans un saladier.
Ajouter une cuillère à café d'huile d'olive, saler et poivrer.
Réserver.
Couper les radis en fines tranches.
Couper les pistaches en petits morceaux.
Couper le pain en deux dans la longueur puis en morceaux de 3-4 cm.
Tartiner de purée d'avocat.
Recouvrir de lamelles de radis.
Saupoudrer de miettes de pistache.

Tartelette tapenade – mozzarelle – tomates cerise

Ingrédients:
Fond de tartelette
Tapenade d'olives noires
1 barquette de tomates cerise
1 sachet de mini boules de mozarelle
Ciboulette

Couper les tomates cerises en 2.
Couper les boules de mozzarelle en deux.
Remplir les fonds de tartelette avec de la tapenade.
Mettre dessus une moitié de tomate et une moitié de mozzarelle.
Décorer avec des brins de ciboulette.