



Tartine d'avocat et de tourteau à la coriandre
Une recette de Nicolas Sale, Chef Exécutif doublement étoilé du
Ritz Paris

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 tranches de pains aux céréales (soit 2 tranches fines par personne)
- 2 avocats
- 200 g de tourteau ou crabe décortiqué
- ¼ de gingembre râpé
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre rouge de Kampot : à votre convenance selon votre goût
- 2 cuillères à café d'huile de sésame
- Coriandre cress : quelques tiges pour la finition, la décoration
- 1 grenade
- Pousse de betterave : quelques feuilles

1. Préparer le tourteau ou crabe, l'assaisonner avec l'huile d'olive et l'huile de sésame.
2. Ciseler très finement l'échalote et râper le gingembre et les rajouter au tourteau ou crabe.
3. Préparer les avocats, les couper en deux, retirer le noyau et les émincer finement.
4. Légèrement toaster les tartines et étaler délicatement le tourteau ou crabe sur le pain.
5. Rajouter les fines tranches d'avocat.
6. Poivrer la tartine avec le poivre de Kampot ou tout autre poivre avant de rajouter délicatement les graines de grenade, la coriandre cress, les pousses de betterave et selon les envies le piment d'Espelette et les graines de sésame.

Conseils du Chef

Un peu de piment d'Espelette pour apporter une touche plus corsée à la tartine.

Des graines de sésame blanc et noir pour apporter une touche grillée.

[Ritz Paris](#)

Salon Proust

15 place Vendôme, Paris Ier

© Bernhard Winkelmann