

Millefeuilles de Kiri avocat et tomates séchées

Préparation 40 mn

Sans cuisson

Repos 12 h

Les ingrédients

8 tranches de pain noir aux céréales

8 beaux pétales de tomates séchées

20 carrés de Kiri

2 avocats mûrs

1 citron

2 c à s de concentré de tomates

2 c à s de ketchup

10 gouttes de Tabasco

Prendre 2 tranches de pain noir et étaler dessus 8 Kiri. Mettre ces tranches sur 2 feuilles de film alimentaire.

Couper les tomates séchées en petits dés. Mélanger 6 Kiri avec le concentré de tomates et le ketchup, ajouter les dés de tomates séchées et tartiner 2 tranches de pain noir avec ce mélange puis les disposer sur les tranches précédentes. Lisser.

Peler et dénoyauter les avocats, les citronner et les écraser avec 6 Kiri et le Tabasco. Tartiner 2 autres tranches de pain noir et les disposer sur les tranches à la tomate. Lisser.

Recouvrir le tout d'une tranche de pain noir, bien tasser, rectifier les côtés avec un couteau et enfermer chaque millefeuille dans le film alimentaire. Mettre 12 h au frigo.

Pour le service découper à l'aide d'un couteau-scie des rectangles dans les millefeuilles ou utiliser de préférence un couteau électrique pour obtenir des portions individuelles parfaites.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>