

## TARTINES AVOCAT - FRAISES



PREP.  
 10'

## Ingédients



- 2 tranches de pain (*aux graines, de campagne, complet...*)
- 1 avocat
- 6-8 fraises
- quelques billes de mozzarella
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- ½ cuillère à café de moutarde
- ½ cuillère à café de miel

## Préparation

- Epluchez et dénoyautez l'avocat.
- Lavez les fraises.
- Découpez l'avocat et les fraises en tranches.
- *Facultatif* : passez les tranches de pain au grille-pain pour qu'elles soient plus croustillantes.
- Réalisez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.
- Disposez les tranches d'avocat et de fraises sur le pain.
- Ajoutez les billes de mozzarella.
- Arrosez d'un peu de vinaigrette.
- Dégustez.

