

Toasts **sardines** guacamole



10 personnes

15 min préparation

Aucune cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 115 g de [Sardines à l'huile d'olive et au citron la belle-iloise](#)
20 tranches de baguette
1 avocat bien mûr
Le jus d'un citron vert
1 cuillère à café d'ail haché
Gingembre en poudre, ou mieux, frais
Quelques gouttes de Tabasco
Quelques tomates cerise

Les étapes

- 1- Dans un bol mixer, hacher la chair de l'avocat, l'ail, le jus de citron et les épices avec l'huile des sardines.
- 2- Faire griller les tranches de baguette.
- 3- Beurrer les toasts avec ce mélange.
- 4- Garnir les toasts avec de petits tronçons de sardine et un quartier de tomate cerise.