

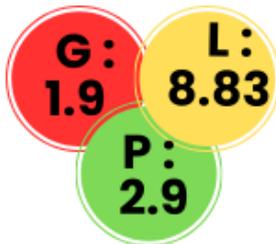
Nom de la boutique

# RECETTE KETO : LA TARTINE OMÉGA-3 !



# La Tartine Oméga-3

Pour 1 tartine:



## Ingrédients :

Pour 3 tartines

- 3 tranches de pain LABELVIE\*
- 25 g de saumon coupé en dés
- 1/2 avocat bien mûr
- 1/4 de jus de citron vert
- 1 échalote émincée
- 30 g de yaourt à la grecque
- Ciboulette
- Graines de Sésame
- **Piment d'Espelette Terre exotique \***

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)



# La Tartine Oméga-3

## Étapes :

1. Préparez l'avocat en purée dans un bol en l'écrasant grossièrement à l'aide d'un pilon
2. Ajoutez le jus de citron vert, l'échalote émincée, le yaourt et la ciboulette
3. Ajoutez le saumon coupé préalablement en petits dés.
4. Si possible, remettre la préparation au frais quelques minutes avant de dresser
5. Passez les tranches de pain Labelvie au grille-pain
6. Disposez la préparation sur les tranches de pain grillées
6. Saupoudrez de graines de sésame et de piment d'espelette

Bonne dégustation !

