



Tartines et sandwiches

Sandwich au bacon, dinde et avocat



30 min 15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

512

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les sandwichs

225 g **Bacon**
1 **Tomate(s)**
2 **Avocat**
4 **Petit(s) pain(s)**
individuel(s)
4 c. à soupe **Mayonnaise**
225 g **Blanc(s) de dinde**
cuit(s) tranché(s)
113 g **Mesclun**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Cuisson du bacon

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6/7)..
- 2 Déposer les tranches de bacon sur une plaque de cuisson.
- 3 Faire cuire le bacon pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit foncé et croustillant des deux côtés.
- 4 Placer le bacon cuit sur une assiette tapissée de papier absorbant pour les égoutter puis les laisser refroidir.
- 5 À l'aide d'un couteau de cuisine, couper la tomate en fines tranches.
- 6 Peler, dénoyauter et couper l'avocat en tranches épaisses.

Étape 2

Assemblage du sandwich

- 1 Couper les petits pains en deux avec un couteau dentelé.
- 2 Étaler de la mayonnaise dans le demi fond de chaque pain.
- 3 Disposer les tranches de dinde sur la mayonnaise.
Déposer quelques tranches de tomates sur la dinde.

- 4 Ajouter les tranches de bacon cuit et garnir de tranches d'avocat.
- 5 Ajouter quelques légumes verts frais et assaisonner de sel et de poivre.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper le sandwich en deux avec un couteau à dents.
- 2 Disposer sur un plat de service avec un côté de la mayonnaise, si désiré. Servir.