Tartines et sandwichs

Sandwich au bacon, dinde et avocat

30 min	15 min	15 min	0	512
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.