

# Tostadas de sardines



 45 min  4 pers.

## Ingrédients

- 1 boîtes de sardines à l'huile d'olive
- 8 tortillas de maïs
- 2 avocats mûrs
- Piment
- 1 citron vert
- 1 oignon rouge
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- Sucre
- Coriandre
- Sel

## Réalisée avec



## Préparation

- Émincez finement 1 oignon rouge et faites-le mariner 30 minutes dans un mélange de vinaigre de riz, une pincée de sucre et une pincée de sel.
- Écrasez 2 avocats à la fourchette avec le jus d'un citron vert, du sel et un peu de piment. Réservez.
- Passez vos tortillas de maïs 5 minutes au four à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
- Égouttez le contenu d'une boîte de sardines à l'huile d'olive Les Mouettes d'Arvor.
- Assemblez : déposez de l'avocat sur la tortilla, les sardines grossièrement emmiettées, les pickles d'oignons et quelques feuilles de coriandre fraîche.
- Dégustez !