

# Gaufre au sarrasin et truite fumée

écrit par Pariseyn | 8 août 2021



Une tartine salée à base de gaufre au sarrasin. Parfaites pour un brunch endimanché.

Ingrédients, pour 4 tartines :

4 [gaufres au sarrasin](#)

200 g de fromage frais

1 avocat

2 tranches de truite fumée ou de saumon fumé

1 citron

1 bouquet de ciboulette

Eplucher l'avocat et le couper en quartiers. Arroser d'un peu de jus de citron pour l'empêcher de noircir.

Ciseler la ciboulette.

Couper la truite en lanières.

Garnir chaque gaufre de fromage blanc travaillé à la fourchette.

Ajouter des quartiers d'avocat, des lanières de truite et parsemer de ciboulette ciselée.

Servir avec une demi-rondelle de citron.