



Patates à déjeuner à l'avocat (hashbrown)

[DÉJEUNERS-BRUNCHS - RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 patates à déjeuner
- 1 avocat
- 1 trait de jus de lime
- Coriandre fraîche au goût, ciselé
- 1 c. table d'oignon rouge, haché finement
- Sel et poivre
- Oeufs (miroir, brouillé, cuit dur)

Garnitures au choix :

- Tranches de concombre
- Tranches de tomates cerises
- Feta, émiettée
- Oignon rouge, en fines tranches
- Tranches de saumon fumé
- Tranches de bacon cuit (ou morceaux de pancetta cuits)

Finition au choix :

- Graines de sésame
- Pousses fraîches
- Coriandre fraîche, ciselée
- Aneth fraîche
- Sel et poivre

- Ciboulette, ciselée

Préparation

1. Faire cuire les galettes de patates au four ou au airfryer selon les instructions sur l'emballage.
2. Pendant ce temps, réduire dans un petit bol la chair de l'avocat.
3. Mélanger à la purée les oignons rouges, le jus de lime et la coriandre. Saler et poivrer au goût.
4. Étendre la purée sur les galettes.
5. Faire cuire les oeufs selon votre préférence.
6. Garnir les galettes de garnitures au choix. Déposer les oeufs sur les garnitures. Finir avec les ingrédients de finition désirés.
7. Déguster.