

# FICHE RECETTE → TARTINES AU POULET, ASPERGES ET CRÈME SURE



**Donne 2 portions**



Préparation 15 minutes | Cuisson 15 minutes

**Ingédients :**



- 2 épaisses tranches de pain multigrains, grillées
- 10 asperges grillées et coupées en deux (ou haricots verts)
- 2 tournedos de poulet cuits et tranchés finement
- 2 tranches de bacon cuites et émiettées

- $\frac{1}{4}$  de tasse (60 ml) de crème sure
- $\frac{1}{4}$  de tasse (60 ml) de feuilles de coriandre grossièrement hachées
- $\frac{1}{2}$  c. à thé (2,5 ml) de chili en poudre
- 2 tasses (500 ml) de cresson
- 1 avocat en purée (facultatif)
- Zeste d'une demi-lime (facultatif)

**Méthode :**



**1.** Dans un bol, mélanger la crème sure, la coriandre, le chili, la purée d'avocat et le zeste de lime. Assaisonner et réserver dans une poche à pâtisserie.

**2.** Sur une tranche de pain grillée, déposer quelques tranches de tournedos et quelques asperges.

**3.** À l'aide d'une cuillère, ajouter quelques points de crème sure.

**4.** Parsemer de bacon et de cresson.