



  
**le Saint -  
Marcellin**  


COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

# Bruschetta au Saint-Marcellin, saumon et avocat

Pour 4 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS : **2 Saint-Marcellin IGP moelleux** • 4 tranches de saumon • 4 belles tranches de pain de campagne • 2 avocats • 60 g de graines germées • jus de citron • huile d'olive • fleur de sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le gril du four à 200°C.
2. Coupez les avocats en deux, retirez délicatement les noyaux et pelez-les. Coupez-les en fines lamelles et citronnez-les.
3. Déposez les tranches de pain sur une plaque de cuisson, placez-la à 10 cm du gril du four le temps que les tartines dorent.
4. Une fois sortie du four, étalez un demi Saint-Marcellin par tartine. Répartissez harmonieusement l'avocat, le saumon et les graines germées. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Retrouvez toutes les recettes sur  
[www.fromage-saint-marcellin.fr](http://www.fromage-saint-marcellin.fr)



Suivez-le et partagez  
vos recettes & astuces