


Burger avo -licieux

Les avocats sont le nouveau fruit de la passion ! D'autant plus si tu les prépares en burgers, absolument irrésistibles avec la mayo THOMY à huile d'avocat ! Et adieu les glucides du burger-bun - #lowcarblove.

 10 min.

 2 burgers

C'est parti

1. Couper les avocats en deux, extraire le noyau et garnir avec les légumes en tranches, la salade et de la THOMY Mayo à l'huile d'avocat, à la manière d'un burger.
2. Saupoudrer de sésame, c'est prêt !

Ingédients

- THOMY Mayo à l'huile d'avocat
- 2 avocats
- 2 tomates
- ½ concombre
- ½ gros oignon rouge
- 1 poignée de laitue
- 2 cuillères à soupe de sésame, clair et foncé

Bon app' ! Quel est le look de ton Avoburger ? Montre-le nous sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

Love,
THOMY[®]