



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Salade aux avocats .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 c.à.c ½ de pavot bleu
- 1 pomme boskoop
- 100 g de lardons natures
- 100 g de mozzarella de cuisine
- 2 avocats
- 2 tomates entières pelées
- 3 anchois à l'huile
- 4 radis rouges
- 75 g de pignons de pin
- Coriandre, aneth, persil, 5 baies
- Thym du jardin, sésame doré
- Zeste + jus de citron jaune

- Faire griller les pignons dans une poêle sans matière grasse, réserver
- Faire revenir sans matière grasse les lardons suffisamment longtemps pour les rendre fermes
- Les déposer sur du papier absorbant, répéter l'opération pour bien les « égoutter »
- Dépécer, dénoyauter et couper en lamelles et dés les avocats, couper les radis en lamelles
- Couper la mozzarella en dés, peler et couper en dés la pomme,
- Passer les anchois sous l'eau et les sécher sur du papier absorbant
- Émincer les zestes de citron pour en faire de minuscules zestes
- Une fois tous les ingrédients réduits, les mélanger dans un saladier
- En guise de sauce ajouter toutes les épices et herbes arrosées du jus de citron, bien mélanger



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs