

Salade d'avocats

6 personnes



3 avocats mûrs à point
600 gr de saumon mariné (gravelax)
2 citrons
Roquette
1 bouquet de coriandre et 1 de basilic
Vinaigrette
3 cs Huile d'olive
2 cs Vinaigre balsamique
1 cs de moutarde à l'ancienne
Sel, poivre

Préparation

- 1) Ouvrez les avocats et retirez les noyaux
- 2) Prélevez la chair avec une cuillère parisienne (pour faire des boules) ou une petite cuillère
- 3) Disposez les boules dans un saladier et arrosez-les avec le jus du citron.
- 4) Coupez le saumon mariné en cubes ou en lanières, ajoutez-le
- 5) Ajoutez la roquette lavée, la coriandre et le basilic lavés et ciselés.
- 6) Mélangez l'huile, le vinaigre, la moutarde, du sel, du poivre et 2 c. à soupe d'eau.
- 7) Emulsionnez la sauce et versez-la sur la salade.

Remuez délicatement