



Jardin à table

extrait page

34

**Salade d'avocats
au kaki**

Préparation : 20 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

2 avocats bien mûrs

1 fenouil

2 kakis

Le jus d'un citron

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques gouttes de vinaigre
balsamique

Coriandre fraîche

Sel, poivre

■ Coupez les avocats en deux et ôtez-en le noyau et la peau. Coupez-les en fines tranches dans le sens de la longueur, disposez-les sur une assiette et arrosez-les d'un peu de jus de citron pour leur éviter de noircir.

■ Coupez le fenouil en dés.

■ Pelez les kakis et coupez-les en fines tranches.

■ Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel, le poivre et le reste de jus de citron.

■ Disposez sur chaque assiette les tranches d'avocats, le fenouil et les tranches de kakis.

■ Assaisonnez avec la vinaigrette et parsemez de coriandre ciselée.



Rosé de provence