

*Salades*

# Salade de fraise et copeaux d'avocat


**20 min 20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**232**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
salade**

200 g **Mesclun**  
 200 g **Fraise**  
 2 **Avocat**  
 30 ml **Huile de noisette**  
 60 ml **Vinaigre balsamique**  
 2 **Citron(s)**  
 0.25 botte(s) **Ciboulette**  
 0.25 botte(s) **Cerfeuil**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation de la salade

- 1 Laver et essorer le mesclun à l'aide d'une essoreuse.
- 2 Laver et équeuter les fraises à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Peler les avocats, ôter les noyaux et découper en tranches à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Presser les citrons sur les avocats puis réserver dans un bol.
- 5 Tailler les fraises en tranches et réserver.
- 6 Ciseler le cerfeuil et la ciboulette.
- 7 Mélanger l'huile et le vinaigre dans un bol puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 8 Assaisonner de sel et de poivre puis mettre le cerfeuil et bien mélanger.

**Étape 2**

## Dressage

- 1 Déposer un dôme de salade au centre de l'assiette.
- 2 Dresser harmonieusement les avocats autour de la salade.

- 3 Disposer les fraises sur la salade et déposer la ciboulette ciselée.
- 4 Napper de sauce vinaigrette et servir.