

Salade fraîcheur avocat-fraises

Pour 4 personnes

2 avocats

250g de fraises

1 laitue

un citron et demi

100g de coulis de framboises

deux branches d'estragon

une cuillère à soupe d'huile de noix

une cuillère à soupe d'huile de tournesol

sel poivre

Pour la sauce, mélangez : l'huile de noix, l'huile de tournesol, le jus d'un citron, le sel, le poivre. Emulsionnez. Ajoutez le coulis de framboises et une branche d'estragon. Réserver.

Eplucher l'avocat, taillez-le en lamelles et arrosez-le du jus du demi-citron restant.

Rincez rapidement les fraises à l'eau claire, équeutez-les et taillez-les en quatre.

Lavez et essorez la laitue.

Dans chaque assiette, déposez quelques feuilles de laitue, des lamelles d'avocats et des fraises. Ajoutez la sauce aux framboises et parsemez de feuilles d'estragon.

Servez aussitôt.