

Salade exotique



2 avocats
2 pamplemousses roses
400 gr de champignons de
Paris frais
½ botte de persil
Le jus d'1 citron
1 dl d'huile d'olive

Préparation 15 min pour 4 personnes

Peler et tailler les pamplemousses.
Sans les éplucher, laver les champignons frais dans de l'eau citronnée, après avoir coupé l'extrémité sableuse.
Couper les champignons en fines lamelles.
Emincer les avocats
Préparer une sauce avec l'huile d'olive et le jus de citron.
Disposer sur une assiette les pamplemousses en rosace, les avocats et enfin les champignons.
Assaisonner et parsemer avec les fines herbes finement hachées.

Variantes : Remplacer les avocats et les pamplemousses par des lamelles de fenouil et des copeaux de parmesan, le persil par du basilic.