



## Assiette fraîcheur melon avocat



1 melon, 2 avocats mûrs à point, quelques pignons grillés à sec, fleur de sel, huile parfumée à la vanille, balsamique blanc, jus de citron vert, poivre cubède broyé au mortier.

Emincer l'avocat, le recouvrir de jus de citron, ajouter les noyaux pour préserver la couleur, filmer et réserver au frais quelques heures. Faire de même avec le melon, salé et poivré.

Au moment de servir dresser les assiettes en alternant les couleurs. Assaisonner et ajouter 1cs du citron de la marinade des avocats.

Bien évidemment on peut utiliser de l'huile d'olive ou de l'huile de noisette, du balsamique classique. Il m'arrive aussi d'intercaler de fines lamelles de saumon cru juste marinées quelques minutes à l'huile et au citron vert.