

25 mars 2008

**Salade pamplemousse rose, avocat,
vinaigrette à la crème de cassis**



(pour 2)

*1 pamplemousse
1 avocat
1 laitue moyenne tendre
Fleur de sel, poivre du moulin
3 cs huile d'olive
2 cs de vinaigre de xérès
3 cs de crème de cassis
1 petite échalote émincée (facultatif)*

Pelez le pamplemousse et récupérez les suprêmes.
Coupez l'avocat en deux puis récupérez la chair et coupez-la en tranches.
Lavez la salade. Si besoin, détaillez les grandes feuilles en morceaux.

Mélangez l'huile, le vinaigre et la crème de cassis. Ajoutez éventuellement l'échalote.

Sur un plat, disposez les feuilles de laitue puis l'avocat et le pamplemousse. Versez la sauce juste avant de servir puis assaisonnez. Servez bien frais.

Source : Magazine Bon Appetit, avril 2007