

# Salade vitaminée Agrumes & Avocat



*En voilà une salade colorée, pleine de saveur et vitaminée à souhait ! Une petite detox qui n'fait pas de mal :)*

*\*\* Convient également pour les végétariens.*

## **Pour 2 personnes**

1 avocat / 1/2 pamplemousse rose / 1 orange dite de table (et non à jus) / 1 endive / mozzarella (1 boule moyenne) / jus de citron

Sel et poivre / 1 oignon rouge (petit)/ ciboulette / vinaigre balsamique / 3 cuil à soupe de jus d'oranges / 1/2 cuil à café de miel liquide

\*\*\*\*\*

Peler à vif l'orange et le pamplemousse (suprêmes), détailler en dés et réserver au frais

Eplucher l'avocat et le couper en morceaux, arroser d'un filet de jus de citron pour éviter l'oxydation

Saler et poivrer les morceaux d'avocat puis réserver au frais

Dans un saladier, verser 2 cuil à soupe de vinaigre balsamique, 3 cuil à soupe de jus d'oranges, le miel

Emincer l'endive, puis l'oignon rouge épluché et les mettre dans un saladier

Couper la boule de mozzarella en morceaux et ajouter dans le saladier

Ajouter les morceaux d'avocat et mélanger l'ensemble pour bien répartir la vinaigrette

Pour finir ajouter les dés de pamplemousse rose et d'orange et parsemer la salade de quelques brins de ciboulette ciselés

Suggestion : ajouter quelques pignons de pin pour apporter du croquant ?!!

