

Salade Frisée, Fêta, Pastèque et Avocat

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|--------------|
| - SALADE(S) FRISEE(E) | 1 |
| - AVOCAT(S) | 150g |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | 1 tranche |
| - PASTÈQUE | qq rondelles |
| - OIGNON(S) | 2 |
| - CITRON(S) | 1 c à soupe |
| - VINAIGRE BALSAMIQUE | 3 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Nettoyez la frisée puis ciselez-la en finement dans des assiettes creuses.
- Pelez et dénoyautez l'avocat. Arrosez-le avec le jus d' ½ citron. Poivrez.
- Coupez la fêta en dés. Poivrez.
- Détaillez ensuite la pastèque en petits dés en retirant les pépins noirs.
- Préparez enfin la vinaigrette au citron : pressez les citrons restants. Ajoutez le vinaigre balsamique, sel, poivre. Puis tout en fouettant, versez en fin filet l'huile d'olive.
- Garnissez les assiettes de salade avec l'avocat, la fêta et la pastèque. Nappez de vinaigrette.

Remarque:

Accompagnez de pain