

## *Salade de Printemps aux Œufs Frits, Avocat et Féta*

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 40 minutes

### Ingrédients :

- ASSORTIMENT DE SALADES	
- AVOCAT(S)	1
- CITRON(S) VERT(S)	½
- OEUF(S)	4 durs
- PIGNONS DE PIN	2-3 c à soupe
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- TOMATE(S) CERISE(S)	qq.
- OIGNON(S)	1/2
- CAROTTE(S)	2-3 râpés
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- MENTHE FRAICHE	quelques feuilles
- VINAIGRETTE	Maison (DI-109)
- SEL	
- POIVRE	

### Recette :

- Ecalez les œufs durs.
- Grillez les pignons de pins.
- Coupez et pelez l'avocat. Détaillez-les en lanières puis arrosez-le de jus de citron. Salez et poivrez.
- Fouettez l'œuf dans une petite assiette creuse. Placez la chapelure dans une seconde. Roulez une première fois les œufs durs dans l'œuf battu puis la chapelure. Répétez cette opération une seconde fois avec chaque œuf.
- Répartissez la salade dans des assiettes creuses. Ajoutez tomates cerises, oignons émincés, carottes râpées, féta, les lanières d'avocat et pignons grillés.
- Entre temps, faites cuire les œufs panés dans du beurre chaud doucement et les retournant continuellement.
- Assaisonnez votre salade avec de la vinaigrette, quelques feuilles de menthe ciselée et les œufs frits.

### Remarque :

Accompagnez de pain baguette.

