

ENTRÉE TOUTE VERTE À L'ÉGOPODE CRU



Ingrédients pour 6 personnes ou 8 verrines

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------------|--|
| concombre | 1 |
| avocats bien mûr | 2 |
| kiwis | 2 |
| échalotte finement hachée | 1 |
| d'égopode | 20 tiges (Pas trop grosses, ni trop fines) |
| jeune feuilles d'égopode | 6 à 8 |
| de jus de citron | 3 à 4 càs |
| de sucre fin | 1 càc |
| d'huile d'olive | 4 càs |

Préparation

- 1/ Éplucher le concombre, les kiwis et les avocats et les couper en morceaux de tailles égales (max 1 cm).

- 2/ Après avoir nettoyé l'égopode, couper les tiges en petits morceaux (3 -4 mm), et ciseler les feuilles comme du persil.

- 3/ Mettre le tout dans un grand bol avec le reste des ingrédients. Ajuster éventuellement l'assaisonnement ou la quantité d'égopode. Laisser si possible reposer 15 minutes ou plus).

- 4/ Dresser les assiettes en utilisant un emporte-pièce, ou remplir les verrines, et décorer avec une jeune pousse d'égopode et un petit peu de fleurs d'égopode. Bon appétit !

