SALADE DE PRINTEMPS À LA PIMPRENELLE



Ingrédients pour 2 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|--------------------|------------------------------------|
| jeunes navets | 1 botte (avec fanes) |
| fèves | 10 belles gousses |
| Noix | |
| Pimprenelle | 0 tiges (au centre de la rosette) |
| Avocat | 1 |
| citron | 0.50 (jus) |
| Huile d'olive | 2 càs (ou de cameline) |
| Piment d'espelette | 1 pointe |
| sel | |

Préparation

| 1. | Prélevez les fèves de leurs gousses et pelez-les. Cassez les noix. |
|----|--|
| | |
| | |





- 4. Mixez la chair de l'avocat avec le jus de citron et le piment d'espelette
- 5. Mêlez tous les ingrédients et assaisonnez au moment de servir.

| z la purée d'avo | | | |
|----------------------|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |