

SALADE DE PRINTEMPS À LA PIMPRENELLE

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédient	Quantité
jeunes navets	1 botte (avec fanes)
fèves	4 à 6 belles gousses
Noix	Quelques
Pimprenelle	Quelques tiges (au centre de la rosette)
Avocat	1
citron	1/2 (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.

2. Lavez les navets et leurs fanes. Ciselez ces dernières et émincez finement les navets (ou coupez- les en dés ou encore râpez-les).

3. Détachez les feuilles de la tige, séparez les folioles et lavez-les.

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.

6. Ajoutez la purée d'avocat et arrosez d'huile
