

# 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

---

---