



Recettes à 4 mains

Tentations Gourmandes & La Provinciale

Salade fraîcheur fèves &  
pamplemousse



4 personnes

## Ingredients

---

- 1 melon
- 1 avocat
- 1 pamplemousse
- 6 Champignons de Paris
- 1 Tranche de saumon fumé
- 50 g Fèves surgelées décortiquées
- 1 Oignon rouge
- 1 branche de ciboulette

## Salade fraîcheur fèves et pamplemousse

### Préparation

---

Détaillez le melon en petits dés.

Faites blanchir les fèves et les laisser refroidir.

Coupez le bout des champignons, nettoyez-les puis émincez-les et arrosez de jus de citron.

Coupez le pamplemousse en 2. Pressez-en une moitié pour récupérer le jus. Epluchez à vif l'autre moitié et coupez-la en petits dés.

Coupez l'avocat en deux et en petits dés.

Dans un saladier ajoutez 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre.

Versez le jus de pamplemousse et l'huile d'olive restante, mélangez. Ajoutez tous les ingrédients coupés, la ciboulette lavée et ciselée et mélangez.

Répartissez dans des petits ramequins et réservez au frais jusqu'au moment de servir.