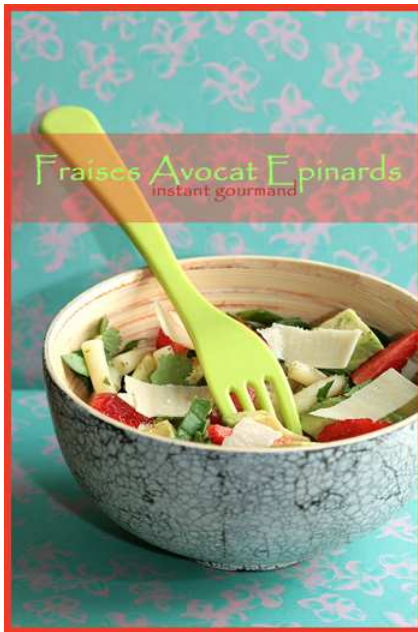




Salade fraises-avocat-épinards



Pour 2 personnes :

- 150g de macaroni
- 200g de fraises
- 1 bonne poignée de feuilles d'épinards
- 1 avocat bien mûr
- coriandre fraîche (ou basilic)
- parmesan
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 filet de jus de citron
- sel, poivre du moulin

Cuire les pâtes al dente et les refroidir sous l'eau froide. Réserver.

Laver les feuilles d'épinards et les tailler en lanières à l'aide d'une paire de ciseaux. Couper la chair de l'avocat en lamelles, les citronner. Détailler les fraises en quartiers.

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Ajouter la coriandre ciselée et le parmesan en copeaux. Assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, saler et poivrer.