

Salade de melon à l'avocat

Pour 4 personnes:

2 melons
4 avocats
200gr de roquette + tomates cerises (une barquette)
1 échalote
Vinaigrette

Préparation:

Rincez la salade, lavez les tomates les couper en deux.
Epluchez les avocats, enlever le noyau et faites des tranches.
Coupez le melon en deux, l'épépiner, le peler et couper des tranches fines.
Pelez l'échalote et hachez-la.
Préparez la vinaigrette dans un saladier.
Ajouter la salade, les tranches de melon, l'avocat, les tomates et parsemer d'échalote.
Mélangez et dégustez.
Vous pouvez agrémenter cette salade en ajoutant de la chiffonnade de jambon ou du magret fumé tranché finement.

Bon appétit!