

Salade d'avocataca selon Bob le Chef



4 portions

Ingrédients

2 oranges
4 avocats, coupés en dés moyens
½ tasse (125 ml) de canneberges séchées
½ tasse (125 ml) de noix de Grenoble
2 oignons verts, émincés
2 c à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
½ tasse (125 ml) d'huile d'olive
2 c à soupe (30 ml) de jus d'orange
2 c à soupe (30 ml) de jus de citron
Sel et poivre, au goût
Facultatif: quelques feuilles d'herbes fraîches, ciselées
(basilic ou coriandre)

Préparation

1. À l'aide d'un couteau à dent, retirer la peau des oranges.
2. Au-dessus d'un grand cul de poule, à l'aide du même couteau, retirer les suprêmes de chaque quartier d'orange.
3. Dans le même cul de poule, ajouter les avocats, les canneberges, les noix de Grenoble, les oignons verts, le sel et le poivre.

Astuce

Après avoir retiré tous les suprêmes de mes oranges, je conserve habituellement les membranes vides pour en utiliser le jus dans la vinaigrette. Ça évite le gaspillage et ça goûte encore plus frais que le jus en boîte!

Crédit

Bob le Chef

