Salade de chou crémeuse à l’avocat



4 portions

Ingrédients

1 gousse d’ail, finement hachée

Le jus d’une lime

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz assaisonné

5 ml (1 c. à thé) de sucre

60 ml (¼ de tasse) de mayonnaise maison (ou du commerce)

½ chou napa, ciselé

2-3 carottes, en julienne

1 courgette, en julienne

60 ml (¼ de tasse) de persil frais, haché

4 oignons verts, en fines rondelles

La chair de 2 avocats, en cubes

Préparation

1. Dans un petit bol et à l’aide d’un fouet, mélanger l’ail avec le jus de lime, le vinaigre de riz, le sucre et la mayonnaise. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients restants avec la vinaigrette. Servir.