



Salade d'avocat et endive

04/02/2020 à 10h13

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 340 g d'avocat
- 6 g de ciboulette fraîche
- 40 g de câpres
- 60 g d'oignon vert ou échalote
- 2 limes de lime (citron vert pressé en jus)
- 4 g de coriandre fraîche
- 150 g d'endive
- 240 g de tomates
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Coupez chaque avocat en deux, éliminez le noyau, prélevez la chair à l'aide d'une cuillère, puis la déposer dans un bol et l'écraser. Hachez les câpres, la ciboulette (facultatif) et les oignons verts. Les ajouter dans le bol, bien écraser et mélanger le tout. Ajoutez le jus de lime, sel et poivre au goût.
- Distribuez cette purée au centre des assiettes individuelles et disposez les feuilles d'endive tout autour, en alternant avec des quartiers de tomate.
- Garnissez de feuilles de coriandre fraîchement hachées et servez aussitôt.