

AVOCAT SAUCE VINAIGRETTE
ET REBIBES

Pour 4 personnes:

1 avocat

1 cuillère à soupe de jus de citron

Sauce:

½ cuillère à soupe d'herbes
(cerfeuil, ciboulette, persil)

finement hachées

½ cuillère à café de moutarde

1 pincée de sucre

sel, poivre du moulin

2 cuillères à soupe d'huile de

germes de maïs (ou huile
de tournesol)

1 cuillère à café de vinaigre de

sherry (ou 1 cs de vinaigre de vin
rouge)

200 g de rebibes de sbrinz

feuilles de salade

Préparer la sauce. La dresser sur
des assiettes. Couper l'avocat en
tranches régulières et les arroser
immédiatement du jus de citron.

Les poser sur la sauce. Disposer
joliment les rebibes sur des
feuilles de salade.

