



# Salade de fraises à l'avocat

7

**Temps total:** 0:15

**Préparation:** 0:15

**Cuisson:** - **Portion(s):** 1

**Difficulté:** Facile

## Ingrédients

### Citron

1/2 pièce(s), non traité

0

### Miel

1 cc

1

### Huile d'olive

1 cc

1

### Sel iodé

1 pincée(s)

0

### Poivre

1 pincée(s)

0

### Coeur de salade

1 pièce(s)

0

### Fraises

150 g

0

## Instructions

- 1** Pour la vinaigrette, râper une pointe de zeste de citron et presser le citron. Mélanger 2 CS de jus de citron, le miel, l'huile et le zeste de citron. Saler et poivrer.
- 2** Laver, essorer et couper en lanières la salade. Laver, essuyer et couper en deux les fraises. Couper l'avocat en dés. Mélanger la salade, les fraises et l'avocat. Arroser de vinaigrette. Servir.