

Salade avocat, poire et surimi

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 avocats à point,
- 2 poires assez mûres,
- 24 bâtonnets de surimi,
- 2 cuillérées à soupe de vinaigre.

Préparation : 5 min.

Peler les avocats et les poires, ôter les noyaux et les pépins, les couper en cubes. Couper les bâtonnets de surimi en rondelles. Placer le tout dans un saladier.

Assaisonner d'une pointe de vinaigre et servir très frais.

Remarques : Choisir de préférence un vinaigre assez doux et fruité, par exemple de cidre, de Xérès, ou à la framboise. On peut aussi utiliser un jus de citron pour rehausser l'acidité. Cette salade constitue aussi bien une entrée originale qu'un plat léger pour l'été.