

SALADE DE CHOU-FLEUR ET AVOCAT



Ingrédients

LAITUE ROMAINE	1/2 un	VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c. à soupe
CHOU-FLEUR	1/4 un	HUILE CANOLA	1/4 tasse
VINAIGRETTE		JUS CITRON CONCENTRÉ	1 c. à soupe
AVOCAT	1 un	SEL	1/4 c. à thé
AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1/4 c. à thé	POIVRE	1/4 c. à thé

Méthode

- Réduire l'avocat en purée, mélanger avec les autres ingrédients de la vinaigrette et réserver
- Tailler la laitue et couper le chou-fleur en petits morceaux
- Combiner le tout avec la vinaigrette

