Salade crunchy à l’avocat

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour la sauce :

1 avocat (dénoyauté et émincé)
300 grammes de yaourt grec
1 bouquet ciboulette (ciselée)
1 bouquet d'aneth (ciselé)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)
5 jeunes oignons (émincés)
6 cuillères à soupe de vinaigre de riz
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail (pressée)
2 citron vert (le jus)
sel et poivre

Pour la salade :

4 tiges de céleri (haché finement)
1 laitue pommée (nettoyée et effeuillée)
300 grammes de radis (coupés en très fines rondelles)
2 granny smiths (sans trognon et coupées en fines tranches)
1 concombre (émincé)
2 avocats (épluchés, dénoyautés et coupés grossièrement)
1 citron vert (le zeste râpé)
graines de grenade

Méthode de préparation

1. **Commencez par préparer la sauce : mixez tous les ingrédients au robot ménager. Ajoutez éventuellement un peu d'eau froide pour une sauce plus liquide. Salez et poivrez bien.**

2. **Préparez la salade : mélangez tous les ingrédients dans un récipient. Disposez-les sur un plat et nappez-les de sauce. Garnissez de zeste de citron vert râpé et de graines de grenade.**