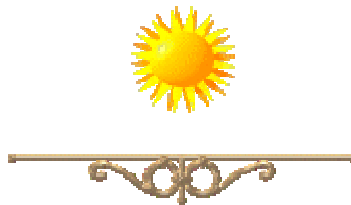


## Fiche recette 163

### Salade de Pommes de Terre aux Avocats.

*(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Pas de cuisson  
(Les pommes de terre sont à cuire la veille de préférence)*



#### Ingrédients pour 4 personnes.

8 pommes de terre moyennes (cuites à la vapeur, la veille si possible), 100 g de gruyère, 2 avocats, 1 orange, 3 cuillers à soupe d'huile d'olive, 1 jus de citron, 2 cuillers à soupe de jus d'orange, 2 échalotes, des herbes fines, du sel et du poivre..

#### Réalisation.

Couper en rondelles les pommes de terres cuites à la vapeur la veille, et les déposer dans un saladier. Enlever la peau et les noyaux des avocates, couper la chair en morceaux et la citronner, puis l'ajouter aux pommes de terre. Ajouter le gruyère coupé en dés et l'orange épluchée et détaillée en quartiers.

Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron, le jus d'orange, les échalotes hachées, les herbes fines, le sel et le poivre. Assaisonner la salade et servir rapidement.