

TARTINE GOURMANDE AU CRESSON

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

-- min

Personnes

4

Ingrédients

1 botte de cresson frais
1 pamplemousse
1 avocat mûr et ferme
1 petite échalote
1 piment végétarien
10g de graines de grenade

Pour la vinaigrette au citron vert :

1 cuillère à café de purée d'ail
1 citron vert
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de miel
Sel et Poivre

Préparation

Laver soigneusement le cresson et retirer les grosses tiges si nécessaire.

Bien l'essorer puis le disposer dans un grand saladier.

Peler le pamplemousse à vif.

Prélever les suprêmes et les réserver.

Couper l'avocat en deux, retirer le noyau puis la peau.

Le détailler en lamelles ou en cubes et arroser légèrement avec quelques gouttes de jus de citron vert pour éviter qu'il noircisse.

Préparer la vinaigrette en mélangeant le jus du citron vert, le miel, l'ail, l'échalote finement ciselée, le piment doux haché, le sel et le poivre et l'huile d'olive en fouettant pour obtenir une vinaigrette bien émulsionnée.

Dresser la tartine en disposant une cuillère à soupe d'huile, puis l'avocat, le pamplemousse, le cresson.

Arroser avec la vinaigrette.

Finir en parsemant de grenades juste avant de servir pour garder leur croquant.

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE