

salade d'avocat au bacon cresson



Ingrédients

2 avocats
1 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe de crème fraîche
1 c. à thé de miel
1 c. à thé de moutarde de Dijon
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
100g/4oz lard haché finement
1 pomme Cox, épépinées et coupées en dés
2 x 85g/3oz packs cresson
1 poivron rouge, épépinées et coupées en tranches

Méthode

Couper les avocats en deux et retirer la pierre. Mélanger la mayonnaise, la crème fraîche, le miel, la moutarde et le vinaigre. Placez le bacon et pommes dans une poêle et faire frire jusqu'à ce que le bacon soit brun et croustillant, environ 5 minutes.

Hacher un peu de cresson et ajouter à la casserole. Faire une salade avec le cresson et le poivron rouge restante. Mettez l'avocat sur le dessus de chaque salade, versez la sauce mayonnaise sur l'avocat et saupoudrer avec le lard, de pommes et cresson haché.