Salade d’été à l’avocat et aux fraises

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 petit sachet de pousses d’épinards (ou de roquette)
500 grammes de fraises (équeutées)
2 avocats (dénoyautés et coupés en cubes)
1 paquet de feta
100 grammes de graines et pépins
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de graines de moutarde (ou de graines de pavot)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mettez les jeunes pousses d’épinards dans un saladier.**
2. **Ajoutez les fraises coupées en quartiers et l’avocat en cubes.**
3. **Émiettez la feta dans le saladier. Ajoutez les graines.**
4. **Dans un bol, mélangez l’huile d’olive, le vinaigre de cidre, le miel, les graines de moutarde, du sel et du poivre.**
5. **Mélangez délicatement cette vinaigrette à la salade.**
6. **Servez immédiatement.**