



# Salade d'avocat au poulet grillé et aux asperges vertes



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1/2 avocat  
1 citron vert (jus)  
1 poignée de laitue  
1/2 filets de poulet (grillé, en tranches)  
1 poignée d'asperges vertes (blanchies)  
menthe  
pousse de poireaux  
huile d'olive  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Frottez la chair de l'avocat avec le jus de citron vert. Farcissez-le avec les germes de poireaux.
- 2.** Dressez la laitue, le poulet, les asperges et la menthe à côté de l'avocat.
- 3.** Assaisonnez de sel, de poivre et d'huile d'olive.