



Salade de champignons au poulet et à la mayonnaise d'avocat



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

400 grammes de champignons
2 poitrines de poulet cuites
3 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1/2 avocat
1/2 échalot
1 cuillère à café de sauce worcestershire
1 cuillère à café de genièvre
3 gouttes de tabasco
1 citron vert
1 pincée sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez l'avocat en deux. Retirez le noyau. Épluchez l'avocat et coupez la chair en dés.
- 2.** Disposez la chair dans un robot ménager. Ajoutez le jus d'un demi-citron vert et l'échalote émincée. Mixez le tout jusqu'à obtention d'une purée bien lisse.
- 3.** Passez la purée d'avocat au tamis.
- 4.** Mélangez la purée d'avocat avec la mayonnaise, la sauce Worcestershire, le genièvre et le tabasco. Salez et poivrez.
- 5.** Nettoyez les champignons à l'aide d'une brosse. Coupez la base du pied.
- 6.** Coupez les champignons en rondelles. Arrosez avec un peu de jus de citron vert et mélangez.
- 7.** Coupez le poulet refroidi en tranches ou en dés. Mélangez avec les champignons. Versez la sauce à l'avocat par-dessus et mélangez le tout.
- 8.** Astuce : ajoutez quelques dés de tomates crues pour encore plus de saveur.