

Salade tomates, avocats et fromage de chèvre (Huile olives noires)



Ingrédients

3 tomates coeur de boeuf
2 avocats
du jus de citron
1 bûche de chèvre *au lieu d'un chèvre frais de pays*
quelques feuilles de basilic

pour la vinaigrette

5 cl de Spécialité huile d'olive aux olives noires
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
du sel
du poivre

Pas à Pas

- laver, retirer le trognon et couper les tomates en tranches en retirant les pépins ;
- couper les avocats en 2 et retirer le noyau ; les couper en tranches, verser du jus de citron pour ne pas qu'ils noircissent
- couper la bûche de chèvre en rondelles ;
- laver et ciseler le basilic.
- Faire la vinaigrette et verser dessus
- Bon appétit !