

# Salade de mozzarella à l'avocat et à la papaye



## Pour 4 personnes

**Temps de préparation:** env. 30 minutes

**6 cs d'huile d'olive**

**1–2 échalotes, finement émincées**

**2 dl de jus d'orange**

**Sel, poivre**

**1 cs de sirop d'agave**

**1 bloc de mozzarella Emmi format maxi (225 g), coupé en tranches de 1 cm env.**

**1 grosse papaye mûre, coupée en deux, dénoyautée, épluchée**

**100 g de jeune pousse de salade, effeuillée**

**2 avocats mûrs, coupés en deux, dénoyautés, épluchés**

**Jus de 2 citrons verts**

**4 cs de graines de chanvre**



## Facile à faire:

1. Faire revenir les échalotes dans 2 cs d'huile d'olive, déglacer avec le jus d'orange et laisser réduire de moitié. Préparer une vinaigrette avec le sel, le poivre, le reste d'huile d'olive et le sirop d'agave.
2. Couper la papaye et l'avocat
3. en cubes de 1 cm. Arroser avec un peu de jus de citron vert. Ajouter le reste du jus de citron vert à la vinaigrette.
4. Pour le dressage, placer un cercle à pâtisserie (8 cm Ø) au centre d'une assiette.
5. Déposer une couche de dés d'avocat (¼) dans le cercle. Recouvrir de dés de mozzarella et de papaye (¼ de chaque). Tasser le tout à l'aide d'une cuillère et arroser avec 1 cc de vinaigrette à l'orange. Retirer le cercle en métal et dresser trois autres assiettes à l'identique.
6. Dans un saladier, mélanger la salade verte à la vinaigrette et répartir sur la masse.
7. Avant de servir, verser le reste de la vinaigrette dans l'assiette et garnir de graines de chanvre.

**Conseil:** vous pouvez accompagner ce plat de tranches de baguette toastées. Cette salade sera délicieuse même si vous ne placez pas la préparation dans un emporte-pièce!