

# Chez Fabie

## Salade d'été élégante à l'avocat



### Ingrédients :

- 2 avocats d'Afrique du Sud
- 1 citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 boules de mozzarella de bufflonne
- 8 feuilles de lasagne (sèches ou fraîches)
- 2 pêches ou 2 figues mûres mais pas molles
- 8 à 10 belles feuilles de salade romaine
- sel, poivre

### Préparation :

Préparer une sauce avec 2 cuillères d'huile, le zeste de la moitié du citron, la moitié de son jus, du sel et du poivre. Couper la mozzarella en tranches régulières et les mettre à mariner dans cette sauce. Conserver au frais (cette étape peut se faire plusieurs heures à l'avance).

Cuire les lasagnes à l'eau bouillante salée selon les instructions du paquet (pour le temps de cuisson, cela dépend si elles sont sèches ou fraîches). Les égoutter et les laisser refroidir sur une assiette en les badigeonnant d'un peu d'huile pour qu'elles ne collent pas.

Couper les pêches ou les figues en tranches fines. Couper les feuilles de lasagne en deux, laver et couper aussi les feuilles de salade en portions d'une taille similaire à celle des lasagnes. Enfin, découper les avocats épluchés en fines tranches, plutôt dans la longueur, et les citronner. Assembler les parts de salade sur 4 assiettes : empiler successivement lasagne, avocat, fruit, salade, en n'oubliant pas d'assaisonner avec la "marinade" de la mozzarella entre chaque couche. Terminer avec fruit et avocat, poivrer et servir sans trop attendre.