

Salade de carottes, avocat et reblochon à l'orange

Pour 4 personnes:

*½ reblochon de Savoie - 4 carottes - 1 avocat - 2 oranges - 4 c à s d'huile d'olive
2 c à s d'huile de noisette - sel et poivre.*

Prélevez quelques zestes d'oranges. Épluchez les carottes et les taillez en fines julienne.

Coupez l'avocat en fines tranches.

Fouettez le jus des 2 oranges préalablement pressées dans un saladier avec l'huile d'olive, de noisette, les zestes, le sel et le poivre.

Coupez le reblochon de Savoie en petits cubes. Rassemblez tous les ingrédients dans le saladier, mélangez-les à la vinaigrette. Laissez reposer au frais avant de servir avec du pain toasté.

