

# Salade d'avocats et de camembert



## Ingrédients pour 4 personnes :

2 avocats pelés, dénoyautés et coupés en deux – Jus d'1 citron – 4 tranches de camembert ferme, la croûte enlevée – 3 c. à soupe d'huile d'olive – 1 c. à soupe de vinaigre balsamique – 1 c. à thé de miel – 1 échalote, hachée finement – 2 c. à soupe de pignons de pin – 4 feuilles de laitue – 1/2 tasse de tomates cerises, coupées en deux – 2 c. à soupe d'olives noires, tranchées – Sel et poivre, au goût

## Préparation :

Préchauffer le gril du four. Arroser les avocats de jus de citron. Tailler ensuite des quadrillés sur la surface de la chair des demi-avocats, à l'aide de la pointe d'un couteau. Remplir la cavité des demi-avocats avec le camembert et les faire cuire sous le gril bien chaud pendant environ 5 minutes. Durant ce temps, préparer la vinaigrette en fouettant, dans un bol, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le miel. Ajouter l'échalote. Saler et poivrer. Réserver. Dans un poêlon, faire griller les noix de pin en remuant. Réserver. Au moment de servir, déposer une feuille de laitue sur chaque assiette. Déposer un demi-avocat grillé. Garnir de tomates cerises, d'olives noires et de noix de pin. Arroser avec la vinaigrette et servir.