

# Salade mangue avocat

Ou comment vérifier que la texture de l'avocat et de la mangue sont proches....

Pour 4 personnes



## Ingrédients

- 1 mangue mûre à point
  - 2 avocat mûr à point aussi
  - 2 tomates
  - 1 citron
  - 2 c. à s. d'huile d'olive
  - Herbes aromatiques au choix
- (ici j'ai mis du basilic)
- Sel, poivre

*Cette salade trouve tout à fait sa place sur la table du brunch 😊  
L'idéal est de la préparer en dernière minute afin que l'avocat et la mangue gardent leurs belles couleurs et leurs vitamines par la même occasion.*

## Préparation

1. Eplucher et découper la mangue en cubes.
2. Faites de même avec les avocats et les arroser avec le jus du citron.
3. Laver et couper les tomates en cubes également.
4. Dans un saladier ou des coupes individuelles, placer les cubes, arroser avec l'huile, saler et poivrer.
5. Mélanger délicatement.
6. Parsemer d'herbes aromatiques préalablement nettoyées.

*La photo est de moi mais je veux bien la prêter à condition qu'on mentionne mon nom*