

Salade avocats- poires



**Hors-
Type de**



20 minutes
Préparation



Facile
Difficulté



Ingrédients pour 4 personnes

3 avocats
3 poires
50 g de pignons de pin
2 citrons verts (jus)
Huile de pépins de courge styrienne igp
75 g de parmesan

Préparation

Dans une poêle, faire revenir doucement les pignons de pin. Ajouter ensuite un peu d'huile de courge et retirer du feu. Couper les poires et les avocats en deux, retirer les pépins, éplucher et couper en fines tranches. Sur les assiettes, disposer les tranches en alternance et arroser le tout de jus de citron vert et d'huile de courge. Garnir de copeaux de parmesan et de pignons de pin.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A./ Foto: Stefan Kristoferitsch**