

# Salade d'avocats



## Ingrédients nécessaires

citron (demi) : 1  
mayonnaise : 4cs  
avocat : 2  
poivre : 1 pincée(s)  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Une petite entrée facile à réaliser pour l'été. Prends quelques avocats et suis les conseils avisés de Lapinou pour cuisiner une salade d'avocats ! Enfile un petit tablier et en avant pour la cuisine !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Coupe en deux chacun de tes avocats et enlève leurs noyaux. Demande à un adulte de t'aider pour ne pas te couper.



## Etape 2

Evide chaque avocat à la petite cuillère dans un grand saladier.



### Etape 3

Presse ton demi citron pour obtenir le jus et laisse-le de côté pour l'instant.



### Etape 4

Ajoute la mayonnaise et mélange-la à ton avocat.



### Etape 5

Sale et poivre ta salade.



### Etape 6

Verse le jus de citron et mélange le tout.



### Etape 7

Ta salade est prête ! Bon appétit ! Tu peux varier la recette en ajoutant du thon ou des crevettes dedans.

