**Salade avocat-fenouil**

Ingrédients :

- 1 petit fenouil
- 1 avocat
- 2 CàS d'huile d'olive
- 1 CàS de vinaigre balsamique
- 1 CàS de vinaigre de melfor
- 1 demi-citron
- Sel, poivre

Recette :

Coupez très finement le fenouil. (Ou bien râpez-le avec les petits trous d'une râpe.) Coupez l'avocat en petits morceaux et arrosez avec le jus de citron pour éviter que les morceaux ne noircissent.

Dans un saladier, mélangez l'avocat, le fenouil, les vinaigres, l'huile d'olive, le reste du jus de citron, salez et poivrez.

Servez bien frais.

***http://www.evacuisine.fr/***