

# Salade de fruits sauce cocktail

CUISIMAGES

Réf :  
1411

Type :  
Salade

Préparation :  
25 min  
Repos:

Cuisson :  
min

Coût :  


Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6/8 personnes

- 3 avocats
- 2 pamplemousses
- 2 pommes
- 4 tomates

- 1 citron
- Roquette

### Sauce cocktail :

- Mayonnaise
- 3 cuillères à café de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de whisky
- 2 gouttes de tabasco



Pressez le citron.

Pelez, coupez et épépinez les pommes.  
Coupez en dés et arrosez d'un peu de jus de citron.  
Mélangez bien le tout et réservez au frais.



Coupez l'avocat en 2, retirez le noyau et la peau.

Coupez la chair en dés et arrosez de jus de citron.  
Mélangez et réservez au frais.

CUISIMAGES



Plongez les tomates 2 min dans l'eau bouillante.

Pelez et épépinez les.

Coupez la chair des tomates en dés et réservez au frais.



Coupez le pamplemousse et en extraire la chair.  
(Récupérez le jus que vous pourrez boire !).

Coupez en dés et réservez au frais.



Préparez la sauce cocktail en mélangeant l'ensemble des ingrédients.

Mélangez les fruits et la sauce cocktail et déposez la salade de fruits sur quelques feuilles de Roquette.



Conseils  
Variante  
Vin

Servir frais.

Tavel