

# Salade d'avocat, orange et fenouil au sésame



## Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 [orange](#)
- 1 petit [fenouil](#)
- 2 [avocats](#)
- 1 [échalote](#)
- 1 cuillère à soupe de [graines de sésame](#)

Et pour la sauce :

- 1 cuillère à soupe de [miel](#)
- 2 cuillères à soupe de jus de [citron](#)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 

## Préparation

Préparez l'assaisonnement : Versez dans un bol 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre et le miel. Délayez avec 2 cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

[Epluchez l'orange à vif](#) et tranchez là en fines rondelles. Lavez le fenouil, ôtez la première épaisseur si elle est abimée puis coupez-le aussi en fines rondelles. Epluchez l'échalote et ciselez-la. Ôtez la peau et le noyau des avocats, puis coupez-le en lamelles.

Mettez le tout dans, un plat, arrosez avec la sauce et saupoudrez avec les grains de sésame.

Bon appétit !