

# Salade de pourpier, avocat, féta et fraises Cléry

Bistro de Jenna  
*Food Style Photography*

CRU  
CÔTES DU RHÔNE  
VACQUEYRAS

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rosé.

Une recette printanière pour ce mois d'avril !

Le pourpier est une plante potagère ancienne, présente dans les régions méditerranéennes.

Agréable par son croquant et son petit goût acidulé, accompagné de quelques fraises Cléry, d'avocat, de féta et de pignons de pins toastés, voilà une salade originale à déguster avec un Vacqueyras rosé.

On entend presque les cigales ...



## Ingrédients



Pour 2 personnes

- 2 grosses poignées de pourpier
- 1 avocat mûr à point
- 10 petites fraises Cléry
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 petite poignée de pignons de pin toastés
- 50 g de féta de brebis
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s d'huile de colza
- Jus de citron frais
- 1/2 c.à.s de miel d'acacia
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

## Préparation



- Coupez les tiges du pourpier à 1 cm des extrémités.
  - Lavez-le, essorez-le et mettez-le sur deux jolies assiettes de service.
  - Disposez les feuilles de coriandre.
  - Lavez les fraises, essorez et coupez-les en quartiers.
  - Épluchez l'avocat et coupez-le en fines tranches.
  - Disposez joliment les tranches des fraises et avocat sur les assiettes.
  - Saupoudrez de féta émiettée et des pignons de pins toastés
- 
- Dans une petite coupelle mélangez les huiles avec le jus du demi citron et le miel d'acacia.
  - Versez cette sauce sur les salades.
  - Saupoudrez de fleur de sel et du poivre de moulin.
  - Vous pouvez ajouter un soupçon de piment d'Espelette.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.*

Avec ses arômes de fruits rouges de garrigue, la fraîcheur du Vacqueyras rosé sublimerait cette belle salade printanière de pourpier, fraises Cléry et avocat.