

# Salsa mangue avocat

---

INSTRUCTIONS : pour deux personnes, ce plat peut être utilisé pour un brunch, pour l'apéro, en accompagnement avec un crustacé.

Cette salsa est épicée légèrement et convient très bien en mélange sucré/salé.

## Instructions

1. Découpez la mangue et les avocats en morceaux.
2. Pressez le citron vert afin d'en récolter le jus et ajoutez-le avec les fruits.
3. Découpez très finement le piment doux et ajoutez-le à la préparation.
4. Ajoutez les graines de grenade en fonction de vos envies.
5. Ciselez les feuilles de coriandre et épicez.



## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Avocats	2
Mangue	1
Jus de citron vert	1
Coriandre	1/2 botte
Piment doux	1/2
Graines de grenade	20 pc

Épices : sel, poivre, piment d'Espelette