

## Salade de concombre, avocats et pois chiches



### Ingrédients

- 1 concombre
- 2 avocats
- 1 petite boîte de pois chiche
- du vinaigre balsamique blanc (ou du jus de citron)
- de l'huile d'olive
- du sel
- du poivre noir du moulin

### Matériel

- Bol mélangeur

### Préparation

- Pelez le concombre (si il est bio, pelez-le que à moitié pour alterner bande de chair et bande de peau).
- Coupez-le en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines et détaillez-le en rondelles épaisses.
- Coupez les avocats en deux, retirez les noyaux, pelez chaque moitié puis coupez la chair en gros cubes.
- Dans une passoire, rincez les pois chiche à l'eau fraîche, égouttez bien.
- Dans un saladier de service, mettez le concombre, les avocats et les pois chiche.
- Assaisonnez selon votre goût avec le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Mélangez délicatement et servez aussitôt.