VERRINE DE CAROTTES, CONCOMBRE, AVOCAT ET REBLOCHON A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISE



Pour une dizaine de verrine :

* ½ reblochon
* 4 carottes
* 2 avocats
* 1 concombre
* 4 cuil à soupe d’huile d’olive
* 2 cuil à soupe de vinaigre de framboise
* Sel et poivre

Taillez les carottes et le concombre en julienne. Coupez l’avocat et le reblochon en petit dés.

Préparer la vinaigrette, et mélangez-la au mélange de légumes.

Répartir la julienne de légume dans les verrines, et parsemez de dé de reblochon.

A déguster frais.