

Succulente salade de goberge. maïs et avocat

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 paquets (227g/paquet) de goberge
- 1 tasse de maïs surgelé
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 1 c. à thé d' aneth frais haché
- 1/4 tasse d' oignons verts hachés
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de câpres
- Le jus de 1/2 petit citron
- 1 avocat coupé en cubes
- Sauce forte (au goût)
- Sel et poivre (au goût)

Préparation

1. Couper en petits morceaux le goberge.
2. Dans un tamis, verser le maïs et passer sous l'eau chaude environ 30 secondes. Égoutter.
3. Ajouter tous les ingrédients, mélanger et rectifier l'assaisonnement au goût.

Portions: 4

Source: [Roxanne Cuisine](#)