



1. Avec un petit couteau d'office bien aiguisé (ou à scie), pelez les agrumes à vif (pour une version plus rapide, regardez dans le paragraphe «Astuces » en bas de page). Prélevez les segments et mettez-les dans un saladier ou un plat creux. Veillez à bien enlever toutes les petites membranes blanches.
2. Pelez les avocats. Coupez-les en deux dans la longueur, ôtez les noyaux. Coupez les moitiés en lamelles puis à nouveau en deux (ou coupez-les en dés si vous préférez) et disposez-les dans le plat.
3. Effeuillez l'estragon, répartissez-le sur les avocats.
4. Dans un bol, versez le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger, du sel et du poivre, mélangez. Ajoutez 4 à 5 c. à soupe d'huile d'olive et émulsionnez. Versez sur la salade.
5. Concassez grossièrement les pistaches (si vous n'avez pas de mortier, prenez un sac congélation et un rouleau à pâtisserie ou un marteau) et parsemez-les sur la salade. Servez aussitôt.



Pour une version plus rapide, pelez simplement les agrumes à vif. Coupez-les en rondelles puis en gros dés.

Pour peler à vif les agrumes, prenez un petit couteau d'office qui coupe bien (ou à scie) et épluchez votre agrume comme vous le feriez habituellement pour une orange mais en mettant un peu plus de pression sur vos doigts pour faire une peau plus épaisse. Ne laissez aucune trace de membranes blanches. Puis, enlevez délicatement les segments d'orange un par un, toujours à l'aide du couteau.

Vous pouvez peler les agrumes la veille (c'est la partie la plus longue) et les réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Assez facile  
45 mn de préparation  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie  
Vegan  
Cru

#### Ingrédients pour 6 pers. :

- +/- 1,5 kilo d'agrumes. Prenez un mélange d'oranges, oranges sanguines et pomelos
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à café d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
- 2 avocats
- 3 c. à soupe de pistaches (salées ou non, vous ajusterez la quantité de sel)
- 1 dizaine de tiges d'estragon
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

#### Variantes :

Vous pouvez mettre d'autres agrumes : mandarines, clémentines, kumquats, bergamotes, cédrats, sudachis, mains de Bouddha...

Vous pouvez remplacer la fleur d'oranger par de l'eau de rose.

Vous pouvez utiliser d'autres herbes aromatiques mais essayez de trouver de l'estragon, c'est tout l'intérêt de cette recette...

