

LA RECETTE *du* LUNDI

salade d'été aux saveurs du comptoir

salade



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir à utiliser

- Mélange Salade du Comptoir
- Fleur de sel vanille
- Huile d'avocat
- Pistaches entières
- Vinaigre Kalamansi

Ingrédients (4 personnes)

- 1 concombre
- 250 g de tomates cerises
- 1 avocat
- 150 g de feta
- 1 poignée de roquette
- 1 pêche ou nectarine jaune
- 2 c. à soupe de pistaches concassées
- 2 c. à soupe d'huile d'avocat
- 1 c. à soupe de vinaigre Kalamansi
- 1 c. à café de Mélange Salade
- 1 pincée de Fleur de sel vanille
- Quelques feuilles de basilic frais

PRÉPARATION :

1. Lave et découpe les tomates, le concombre, l'avocat et la pêche en morceaux.
2. Dispose la roquette dans un grand saladier puis ajoute les légumes, les fruits et la feta émiettée.
3. Prépare la vinaigrette en mélangeant l'huile d'avocat, le vinaigre à la pulpe de citron (Kalamansi), le Mélange Salade et la Fleur de sel vanille. Verse sur la salade et mélange délicatement.
4. Termine avec les pistaches concassées et quelques feuilles de basilic frais.



Pour 4 personnes