

LA RECETTE *du* LUNDI



salade de fruits d'été au kalamansi & fleur de sel vanille

salade



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir à utiliser

- 2 cuillères à soupe de kalamansi
- 1 pincée de Fleur de sel vanille
- ½ cuillère à café de vanille en poudre de Madagascar
- 30 g de pistaches entières

Ingrédients frais pour 4 personnes

- 250 g de fraises
- 2 pêches jaunes
- 2 abricots
- 1 nectarine
- 100 g de framboises
- Quelques feuilles de menthe fraîche

Ingrédients frais

- 250 g de fraises
- 2 pêches jaunes
- 2 abricots
- 1 nectarine
- 100 g de framboises
- Quelques feuilles de menthe fraîche



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Lave les fruits puis coupe les fraises, les pêches, les abricots et la nectarine en morceaux.
2. Dépose-les dans un grand saladier avec les framboises.
3. Verse le kalamansi puis ajoute la vanille en poudre. Mélange délicatement pour enrober les fruits.
4. Concasse grossièrement les pistaches et ajoute-les juste avant de servir pour conserver leur croquant.
5. Parsème de menthe fraîche ciselée et termine par une pincée de Fleur de sel vanille.
6. Réserve au frais une quinzaine de minutes avant de déguster.
7. Astuce du Comptoir

Le kalamansi apporte une fraîcheur acidulée qui sublime les fruits d'été, tandis que la Fleur de sel vanille révèle leur douceur naturelle.

