



Salade de fruits estivale à la roquette et aux amandes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 nectarines
1 petit bocal de mûres
1 échalot
1 sachet roquette
1 tasse d'amandes (blanches)
huile d'olive
sel
poivre noir
vinaigre de Xérès

Méthode de préparation

- 1.** Faites griller les amandes dans une poêle sans matière grasse. Assaisonnez-les d'un peu de sel et réservez-les.
- 2.** Tranchez finement une nectarine et mixez-la au robot de cuisine.
- 3.** Ajoutez l'échalote finement émincée, un filet de vinaigre de xérès et un peu de sel.
- 4.** Tout en remuant, ajoutez en fin filet ½ dl d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 5.** Coupez le reste des nectarines en fines tranches. Versez-les dans un bol avec les mûres. Arrosez de sauce dressing et décorez de roquette et d'amandes. Mélangez délicatement.
- 6.** Servez immédiatement.
- 7.**