

Salade de pêches

au chèvre et sauce balsamique

4 personnes :

2 pêches

1 tranche de pastèque

2 tomates

1 bûche de chèvre

1 oignon rouge

4 Cs.d'huile d'olive

2 Cs. de vinaigre balsamique

1 orange bio

1 gousse d'ail

5 brins de menthe

Sel, poivre

Plonge les pêches dans une casserole d'eau bouillante 2 min puis dans de l'eau froide pour les peler facilement. Coupe-les en quartiers. Verse-les dans un saladier. Ajoute la chair de la pastèque en cubes, les tomates coupées en tranches. Émince l'oignon, un petit peu d'ail, mélange au jus d'orange avec la moitié de son zeste, le vinaigre, sale et poivre. Ajoute en fouettant 1 l'huile d'olive, émulsionne la sauce. Verse-la dans le saladier, mélange et ajoute le fromage de chèvre émiétté, des rondelles d'oignon rouge et la menthe effeuillée. Servir sans attendre.

