

Salade de pêche au concombre



INGREDIENTS

1 concombre	½ oignon rouge
3 pêches	1 c à s d'huile d'olive
2 blancs de poulet	5 c à s d'huile de noisette
1 endive rouge	2 c à s de vinaigre balsamique
2 poignées de roquette	

MATERIEL NECESSAIRE

1 mandoline	1 éplucheur à peau fine
-------------	-------------------------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une poêle chauffer l'huile d'olive et cuire les blancs de poulet assaisonnés. Ensuite les tailler en petits cubes.
- 2- Eplucher puis émincer l'oignon.
- 3- Eplucher le concombre puis le couper en fines rondelles à l'aide de la mandoline.
- 4- Eplucher les pêches à l'aide de l'éplucheur à peau fine. Les découper en quartiers.
- 5- Effeuille l'endive.
- 6- Dans un bol mélanger l'huile de noisette et le vinaigre, assaisonner. Verser sur tous les autres ingrédients réunis dans un saladier.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

