

les recettes d'Alice

Salade fraîcheur à l'émincé d'abricots



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



0 minutes



facile

Ingrédients

3 gros abricots fermes
1 c à c de moutarde forte
300 gr de jeunes pousses de salade
2 c à s de vinaigre de cidre
6 fines tr de jambon de Parme

2 c à s de nectar d'abricot
4 c à s d'huile d'olive

Matériel nécessaire

Préparation et réalisation

- 1- Détailler le jambon en lanière.
- 2- Couper les abricots en 2, les dénoyauter et les émincer finement.
- 3- Mélanger l'huile d'olive, la moutarde, le vinaigre, le nectar d'abricot. Assaisonner.
- 4- Dans un saladier, mettre la salade, les abricots le jambon et mélanger avec la vinaigrette.

Conseils et astuces

Vous pouvez utiliser du magret de canard en remplacement du jambon de Parme.

Alice Délice

