

Salade roquette aux pêches, coppa et provolone

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pêches jaunes
150 g de roquette
75 g de coppa en fines tranches
40 g de provolone
2 c à s de pignons de pins
8 feuilles de basilic
4 c à s d'huile d'olive
3 c à s de vinaigre de miel
Sel et poivre du moulin

Laver la roquette, l'égoutter et réserver.

Éplucher les pêches, les couper en 2, retirer les noyaux et couper la chair en cubes.

Faire griller à sec les pignons dans une poêle antiadhésive.

Ciseler le basilic et tailler à l'économique des copeaux de provolone.

Préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile, le vinaigre de miel, sel et poivre. La verser dans un saladier. Ajouter la roquette et mélanger délicatement. Ajouter le basilic, les tranches de coppa.

Servir à l'assiette en déposant de la salade puis ajouter les cubes de pêches, les copeaux de fromages et les pignons de pins. Poivrer et servir aussitôt à température ambiante.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>