

Salade d'été à la sauce au miel



PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients de la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant.

Pour la salade, laver les tomates cerises et les couper en deux, laver également les nectarines, les dénoyauter et les couper en quartiers ou en dés. Couper les feuilles de menthe en fines lamelles, puis mettre tous les ingrédients dans un grand saladier et bien les mélanger avec la sauce.

Disposer sur 4 assiettes et déguster en entrée ou en accompagnement.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

POUR LA SAUCE

150 g de vinaigre de pomme

60 g d'huile d'olive

40 g de miel

5 g de moutarde

4 g de sel

POUR LA SALADE

Env. 320 g de salade épluchée

2 nectarines

Les feuilles de 3 branches
de menthe

250 g de tomates cerises