

Salade de fruits estivale à la roquette et aux amandes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 nectarines
1 petit bocal de mûres
1 échalot
1 sachet roquette
1 tasse d'amandes (blanches)
huile d'olive
sel
poivre noir
vinaigre de Xérès

Méthode de préparation

1. **Faites griller les amandes dans une poêle sans matière grasse. Assaisonnez-les d'un peu de sel et réservez-les.**
2. **Tranchez finement une nectarine et mixez-la au robot de cuisine.**
3. **Ajoutez l'échalote finement émincée, un filet de vinaigre de xérès et un peu de sel.**
4. **Tout en remuant, ajoutez en fin filet ½ dl d'huile d'olive. Salez et poivrez.**
5. **Coupez le reste des nectarines en fines tranches. Versez-les dans un bol avec les mûres. Arrosez de sauce dressing et décorez de roquette et d'amandes. Mélangez délicatement.**
6. **Servez immédiatement.**
7.