

C'est l'été, la période des sorties en bateau et des croisières.

Voici des salades de saison rafraîchissantes, colorées, délicieusement diététiques, et néanmoins « divines ».



Salade de pêches blanches, radis et tomates cerise



Préparation 10 mn – pas de cuisson.

Pour 2 personnes, il vous faut : 2 pêches blanches – 1 citron – ½ botte de radis – 100 g de tomates cerise – du cresson – des feuilles de basilic – ½ oignon rouge – huile d'olive – fleur de sel – poivre.

1 – Eplucher et laver les radis – les couper en rondelles. Laver les tomates cerise et les couper en quartiers. Préparer la salade de cresson et le basilic.

2 – Presser le citron et mélanger le jus à l'huile d'olive (1 c à soupe) – éplucher et émincer finement l'oignon rouge.

3 – Laver et sécher les pêches, les dénoyauter et les couper en morceaux (on peut les prendre en conserves).

4 – Mélanger les pêches, les radis, les tomates, l'oignon et la sauce. Répartir la salade de cresson sur les assiettes – verser le mélange dessus – décorer avec les feuilles de basilic – saler à la fleur de sel et poivrer.

Bon appétit

**Martine
Mai 2018**