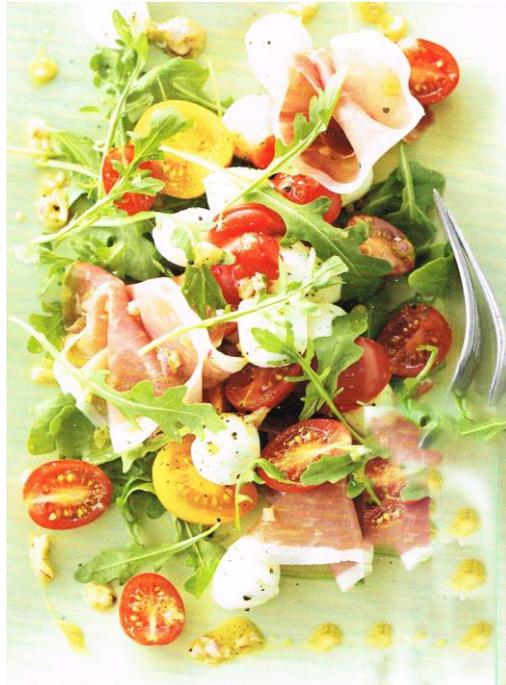


*C'est l'été, la période des sorties en bateau et des croisières.*

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



## ***Salade de roquette, tomates cerise, mozzarella et prosciutto***



***Préparation 10 mn – Pas de cuisson.***

*Pour 2 personnes, il vous faut : 150 g de tomates cerise rouges – 75 g de tomates cerise jaunes*

*70 g de roquette – 125 g de billes de mozzarella – 1 échalote – 4 tranches très fines de prosciutto – huile d'olive ( 2 c à soupe) – vinaigre balsamique ( 1 c à soupe) – ½ c à café de moutarde – sel et poivre.*

**1** – Préparer la salade et la mettre dans un saladier, réserver – laver et sécher les tomates cerise et les couper en deux – égoutter les billes de mozzarella.

**2** – Ajouter les tomates et la mozzarella dans le saladier de roquette. Réserver.

**3** – Peler et hacher finement l'échalote – dans un bol, mélanger la moutarde, l'échalote, le sel, le poivre, le vinaigre balsamique puis l'huile d'olive, en remuant.

**4** – Verser la vinaigrette sur la salade, mélanger délicatement – répartir la salade sur les assiettes. Couper le prosciutto en lamelles dans le sens de la longueur et l'ajouter sur les assiettes.

**Bon appétit**

**Mai 2018**

*Martine*