

Salade tomate, nectarine et mozzarella

INSTRUCTIONS : Cette petite salade d'été est très chouette et très facile à réaliser. Pour deux personnes, ce plat va faire plaisir surtout par temps chaud. Pour accompagner ma salade, j'ai utilisé des craquers huile olive et origan.

J'ai utilisé de la crème balsamique aux figues, trouvé chez Oil & Vinegar, un délice.



Lucie Flament
diététicienne

Instructions

1. Lavez les tomates et les nectarines. Coupez des tranches de mozzarella, de tomates et de nectarines et disposez-les sur un grand plat.
2. Découpez grossièrement les feuilles de basilic.
3. Salez, poivrez et parsemez votre préparation de vinaigre balsamique au figue.
Il n'y a en soit rien de plus simple pour cette recette mais elle vous permet de l'ajouter dans vos idées de lunch de la semaine ! :)
4. Il n'y a plus qu'à savourer !

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Tomate coeur de boeuf	3
Mozzarella	2
Nectarines	2
Crème vinaigre balsamique	
Epices : fleur de sel, poivre	