



Les plats principaux

Salade de pêches grillées avec asperges vertes, halloumi et pesto au citron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de pointes d'asperges vertes
70 grammes de salade (mixte)
1 bouquet de basilic
1 gousse d'ail
4 pêches
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
3 cuillères à soupe de jus de citron
40 grammes de pignons de pin
1 cuillère à café de sucre
200 grammes halloumi
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez dans un mixeur l'ail épluché et pressé, 2/3 du basilic, le jus de citron, le vinaigre de vin et le sucre. Ajoutez-y 100 ml d'huile d'olive, salez et poivrez puis mixez bien lisse.

Blanchissez les pointes d'asperges 4 minutes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les ensuite et rincez-les à l'eau froide.

Coupez les pêches en deux et enlevez les noyaux. Badigeonnez la coupe avec de l'huile d'olive puis grillez-les dans une poêle. Coupez l'halloumi en tranches et grillez-les aussi des deux côtés. Rôtissez bien les pignons de pin dans une poêle.

Répartissez la salade mixte et les pointes d'asperges sur les assiettes. Disposez dessus les pêches et l'halloumi puis versez un peu de pesto par-dessus. Terminez par les pignons de pin. Servez avec une baguette croustillante.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

