

Salade De Pêches A L'andalouse



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

6 pêches jaunes bien mûres - 12 très fines tranches de Serrano (jambon sec espagnol) - 2 Cuill à soupe de vinaigre balsamique - 6 Cuill à soupe d'huile d'olive - sel - poivre du moulin

Préparation

Pelez les pêches (si nécessaire, plongez-les quelques secondes dans de l'eau bouillante pour faciliter l'opération).

Coupez en quatre pour les dénoyauter, puis recouper chaque quartier en deux. Mettez-les dans un plat de service.

Dans un bol, mélangez le vinaigre et l'huile, émulsionnez à la fourchette. Versez sur les pêches et mélangez.

Salez légèrement, donnez un bon tour de moulin à poivre, décorez avec les tranches de jambon en chiffonnade et servez aussitôt.