



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Salade d'été, vinaigrette
au vinaigre à la pulpe
de framboise*



POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN.
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 2 càs de vinaigre à la pulpe de framboise
- Poivre de Madagascar Popol
- 1 càc de moutarde tradition Popol
- 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol

- 4 nectarines
- 250 g de billes de mozzarella di Buffala
- 200 g de tomates cerises
- 1 petite barquette de framboises
- 1 bouquet de basilic
- 1 càc de baies roses concassées

Salade d'été, vinaigrette au vinaigre à la pulpe de framboise

POUR LA VINAIGRETTE

1. Dans un bol mélangez le vinaigre à la pulpe de framboise avec le poivre et la moutarde.
2. Versez l'huile d'olive en filet tout en fouettant au fur et à mesure. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

POUR LA SALADE

3. Rincez les nectarines et coupez-les en fines lamelles.
4. Coupez les billes de mozzarella en deux, faites de même avec les tomates cerises.
5. Dans une assiette plate, dressez harmonieusement les lamelles de nectarine, les demi-billes de mozzarella et les tomates cerises.
6. Disposez les framboises et les feuilles de basilic frais. Assaisonnez de baies roses concassées et de vinaigrette à la framboise.
7. Servez aussitôt.



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire
de vinaigre à la pulpe
de framboise

Contenance : 250 ml

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - contact@chezpopol.fr

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

WWW.CHEZPOPOL.FR