

Recette salade de pêches grillées, burrata et sauce au gingembre



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 4 pêches• 200 gr de roquettes ou jeunes pousses• 1 ciabatta• 2 cs de pistaches• 1 poignées de feuilles de menthe• 2 boules de mozzarella• 1 cc de miel• Une cc de gingembre en poudre• Piment de cayenne, sel et poivre<ul style="list-style-type: none">• De l'ail (optionnel)• 150gr de mures ou de myrtilles	<ul style="list-style-type: none">• Un planche à découper• Une plaque de four et du papier cuisson• Un couteau• Une grosse cuillère• Une grosse casserole• Un fouet

1. Découpez les pêches en quartiers, badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les griller 5 à 10 min au four à 180 degrés . Découpez la ciabatta en bouchées, faites-les revenir dans une poêle avec une généreuse quantité d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Option : ajouter un peu d'ail haché.
2. Découpez les mûres en deux, ciselez la menthe. Hachez les pistaches. Mélangez le tout dans un grand saladier avec la roquette et les croutons refroidis.
3. Dans un bol, mélangez 3 c à s d'huile d'olive, une cuillère à café de gingembre, une cuillère à café de miel, du sel, du poivre et ajoutez 1 pincée de piment de Cayenne.
4. Mélangez les quartiers de pêches refroidis au saladier. Ajoutez la mozzarella et nappez le tout de vinaigrette.

Bon appétit !