

## Salade roquette aux pêches, coppa et provolone



Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pêches jaunes  
150 g de roquette  
75 g de coppa en fines tranches  
40 g de provolone  
2 c à s de pignons de pins  
8 feuilles de basilic  
4 c à s d'huile d'olive  
3 c à s de vinaigre de miel  
Sel et poivre du moulin

Laver la roquette, l'égoutter et réserver.

Éplucher les pêches, les couper en 2, retirer les noyaux et couper la chair en cubes.

Faire griller à sec les pignons dans une poêle antiadhésive.

Ciseler le basilic et tailler à l'économe des copeaux de provolone.

Préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile, le vinaigre de miel, sel et poivre. La verser dans un saladier. Ajouter la roquette et mélanger délicatement. Ajouter le basilic, les tranches de coppa.

Servir à l'assiette en déposant de la salade puis ajouter les cubes de pêches, les copeaux de fromages et les pignons de pins. Poivrer et servir aussitôt à température ambiante.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>