

# Ensalada de Nectarina de Verano



## Ingrédients pour 4 personnes:

3-4 Nectarines BIO.  
2 Tomates anciennes BIO.  
2 Yogourt de Brebis.  
1 petit paquet de Basilic.  
6-8 tranches de jambon Iberico.  
2 têtes de salade Sucrine.  
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
30 ml Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.  
Sel de mer.  
Poivre noir fraîchement moulu.

## Préparation:

- Rincer et sécher les sucrites et déchirer les grandes feuilles en deux.
- Rincer et trancher les nectarines et les tomates en quartiers.
- Déposer la salade sur le fond du plat de service, répartir les tomates et les nectarines sur la salade.
- Parsemer de petites touches de yaourt de brebis.
- Déchirer des feuilles de basilic sur la salade.
- Disposer des parties de tranches de jambon dans la salade.
- Pour faire la vinaigrette, fouetter ensemble le vinaigre balsamique, l'huile d'olive extra vierge, le sel de mer et le poivre noir.

## Conseil:

- Servir la sauce vinaigrette à part afin que chaque convive assaisonne sa salade à son goût.
- Vous pouvez servir cette salade en accompagnement d'une viande blanche, ou de chorizos grillés au barbecue