



# Salade pastèque - pomme granny

Recette d'Ottolenghi

*À la fois saine, estivale et riche en saveurs, cette salade est déjà délicieuse, mais elle le sera plus encore avec des brisures de cacahuètes, pistaches ou noix de cajou.*

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

1.300 de pastèque  
2 c. à s. d'huile d'olive  
2 tiges de citronnelle,  
5 g de menthe  
2 pommes Granny Smith,  
10 g de coriandre  
½ c. à s. de graines de  
moutarde brunes,  
torréfiées  
3 citrons verts : 2 c. à c. de  
zeste et 3 c. à s. de jus  
fleur de sel

---

## MODE DE PRÉPARATION

---

- Préparez la salade au dernier moment pour conserver tout son croquant
- 
- Débarrassez la pastèque de sa peau et de ses pépins, puis parée, détaillée en bâtonnets de 5 cm de long
- Évider et détailler les Granny Smith, en bâtonnets de 5 cm de long
- Dans un saladier, mélangez la pastèque, les pommes, le zeste et le jus de citron vert, l'huile d'olive, la citronnelle, les trois quarts des herbes et 1 c. à c. de fleur de sel.
- En vous servant de vos mains comme d'une passoire, disposez la salade sur un plat de service en laissant le jus qu'elle aura rendu au fond du saladier.
- Parsemez des d'herbes restantes, de graines de moutarde, de 1/2 de c. à c. de fleur de sel et servez.