



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 g 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.