

Salade aux prunes, aux courgettes et au gruyère

Ingrédients :

- 25 g de pignons de pin
- 4 prunes rouges
- 200 g de Gruyère AOC
- 100 g de roquette
- 1 branche de romarin
- 1 piment fort rouge (facultatif)
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel fin, poivre
- 2 petites courgettes
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique



Les étapes :

Mélanger le vinaigre balsamique, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajouter les gousses d'ail pressées.

Couper les courgettes en petites tranches. Égrener le piment le cas échéant et le détailler en rondelles. Hacher finement le romarin.

Faire revenir les courgettes pendant 5 minutes dans le reste de l'huile d'olive. En fin de cuisson, ajouter le piment et le romarin et cuire brièvement, assaisonner. Mélanger encore chaud à la sauce et laisser refroidir.

Faire dorer les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse.

Dénoyauter les prunes et les couper en tranches. Couper le Gruyère en cubes. Mélanger les pignons de pin, les prunes, la roquette.

Sources : <https://www.750g.com/salade-aux-prunes-et-aux-courgettes-et-gruyere-aoc-r43755.html/>