



Salade croquante

Entrée pour 4 personnes

POMMES GRANNY-SMITH - 2
TOMATES CERISES - 5
PERSIL PLAT - 3 brins
HUILE D'OLIVE
PIMENT D'ESPELETTE
OIGNON BLANC - 1
AIL - 1 gousse
CACAHUÈTES - 40 g
VINAIGRE DE CIDRE - 3 c.s.

Couper les pommes en fines tranches. Découper les tomates cerises en quartiers et ciseler le persil plat. Mélanger le tout dans un saladier, puis arroser avec 2 c.s. d'huile d'olive. Saler et saupoudrer de piments d'Espelette.

Émincer l'oignon en rondelle et hacher l'ail. Concasser les cacahuètes décortiquées. Chauffer 1 c.s. d'huile d'olive dans une poêle, et faire colorer les oignons. Verser les cacahuètes et l'ail, mélanger, éparpiller le contenu de la poêle sur la salade.

Mouiller avec le vinaigre de cidre et gratter les sucs de cuisson. Verser dans le saladier, mélanger et servir.

