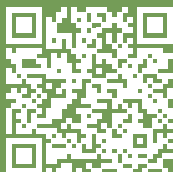




Retrouvez nos recettes
tout au long de l'année sur
notre compte Instagram



PRÉPARATION : 15 minutes

Ingrédients 4 pers

- 1 barquette de tomates cerises
- 1 avocat
- 100 g de halloumi
- 200 g de pastèque
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 10 feuilles de basilic
- sel et poivre

Salade estivale aux tomates cerises, avocat & pastèque

1. Rincez les tomates et coupez-les en deux. Coupez la pastèque en fines tranches. Détaillez l'halloumi en tranches et faites-les cuire 2 à 3 minutes dans l'huile d'olive.
2. Coupez la chair de l'avocat en lamelles et arrosez-les de jus de citron.
3. Versez le vinaigre dans un saladier et délayez avec le sel et le poivre.
4. Fouettez avec le reste d'huile d'olive.
5. Ajoutez les tranches de pastèque et d'halloumi, les tranches d'avocat et les tomates. Parsemez de basilic. Servez !