

Salade de pêches aux herbes de Cyril Lignac

5mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 4 pêches blanches lavées et pelées si possible
- Le jus et le zeste d'1/2 citron vert
- 20g de sucre roux
- Les feuilles d'1 branche d'estragon
- Les feuilles d'1 branche de menthe
- Les feuilles d'1 branche de basilic

LES USTENSILES :

- 1 couteau d'office + 1 râpe microplane + 1 mortier + 1 pilon + 1 grande assiette de service
-

1.

Coupez les pêches en lamelles. Dans un grand mortier, versez le jus de citron, le sucre roux et les feuilles des herbes fraîches. Écrasez le tout au pilon. Si vous n'avez pas de mortier, déposez le tout dans un saladier et écrasez le tout à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

2.

Répartissez les lamelles de pêches dans une grande assiette. Saupoudrez par-dessus le mélange aux herbes. Laissez macérer 20 à 30 minutes au frais. Vous pouvez le laisser plus longtemps. Au moment de servir, râpez sur la salade de pêches, le zeste de citron vert à la râpe microplane.