

Salade super green

Par Marion Chatelain



Niveau de difficulté	Très facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	15 min

Catégories : Entrées, Cuisine facile, Fromage, Fruit

Découvrez notre recette saine et gourmande de **salade super green**, réalisée en collaboration avec **monbento** ! Composez cette salade l'après-midi pour plus de fraîcheur. Sinon, préparez les ingrédients la veille et réservez la salade dans un petit contenant à part pour l'ajouter au bento de déguster.

Pour 1 personne

Ingrédients

- 2 Tomates vertes
- 1 Nectarine
- 6 billes Mozzarella
- 2 c. à soupe Petits pois cuits
- 1 poignée Roquette
- 1 poignée Pistaches décortiquées
- Quelques feuilles Basilic
- 2 c. à soupe Pesto
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre du moulin

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de salade super green** en détaillant la nectarine en quartiers. Détaillez la mozzarella en morceaux et les pistaches. Réservez.
- 2 **Pour la sauce**, allongez le pesto avec 1 c. à soupe de vinaigre balsamique et 1 c. à soupe d'huile d'olive. Mélangez.
- 3 Mélangez la roquette avec les petits pois et un peu de sauce. Ajoutez les tomates, la mozzarella et les feuilles de basilic. Ajoutez le reste de sauce, salez, poivez et dégustez.