

SALADE CAPRESE DE PÊCHES

Quand l'été est à son apogée, et que les pêches sont si mûres que vous pouvez sentir leurs arômes suaves en passant à côté, vient le temps de préparer cette salade fraîche. Elle revisite la traditionnelle salade caprese, habituellement composée de mozzarella, de tomates et de basilic. Cette version est vraiment agréable, tant d'un point de vue gustatif que visuel. Elle s'assemble en quelques minutes. Prenez bien le temps de la composer et de la laisser refroidir. L'une des premières choses à faire est de sélectionner une mozzarella de qualité, si possible fraîche en direct du marché. On en trouve également de très bonnes au supermarché. Dans les salades, préférez celles qui sont emballées dans de l'eau.

PRÉPARATION : 10 min	CUISSON : aucune	REPOS : 15 min de réfrigération
----------------------	------------------	---------------------------------

12 cl de vinaigre balsamique blanc
6 cl d'huile d'olive vierge extra
2 pêches blanches, réfrigérées
2 pêches jaunes, réfrigérées
4 boules de mozzarella de 125 g chacune, de préférence emballées dans du liquide

10 feuilles de basilic, grossièrement ciselées
1 cuil. à café de fleur de sel
1 cuil. à café de poivre noir fraîchement moulu

1. Dans un bocal à vis d'environ 250 g de contenance, mélangez le vinaigre et l'huile. Fermez le couvercle et secouez le bocal. Placez-le au réfrigérateur jusqu'à ce que la vinaigrette soit bien froide. Celle-ci peut être préparée à l'avance et conservée dans le bocal, pendant 1 semaine au réfrigérateur.
2. Dénoyautez les pêches et coupez-les en tranches ou quartiers de 1 à 1,5 cm d'épaisseur. Égouttez la mozzarella, si nécessaire, et séchez-la délicatement. À l'aide d'un couteau tranchant, coupez-la en tranches de 7 mm d'épaisseur environ.
3. Disposez harmonieusement les tranches de pêches blanches, de pêches jaunes et de mozzarella. Parsemez de basilic ciselé et arrosez avec la vinaigrette. Terminez en saupoudrant de sel et de poivre. Servez immédiatement.

Pour 4 personnes