



SALADE DE ROQUETTE, ABRICOTS ET OIGNONS ROUGES RÔTIS

Ingrédients : pour 4 personnes

1 salade Roquette
2 oignons rouges
6 abricots bien mures
1 poignée de pistaches mondées
1 poignée de cranberries secs
1 cube de feta
1 branche de romarin
1 cuillère à café de Sumac
1 cuillère à café au miel
1 cuillère à café de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel, Poivre



Instructions :

Éplucher les oignons, les émincer en fins tronçons.

Ouvrir les abricots et les placer en quartiers avec les oignons émincés sur une plaque de four, arroser l'ensemble d'huile d'olive et parsemer de romarin.

Mettre à rôtir au four à 180 degrés pour environ 15 minutes.

Faire une vinaigrette avec le sumac, le miel, le vinaigre balsamique, huile d'olive, sel et poivre).

Dressage :

Assaisonner la salade avec la vinaigrette ajouter les pistaches concassées, les cranberries et disposer dans l'assiette, parsemer de Fêta émiettée et disposer les oignons et abricots rôtis sur le dessus.

Déguster, simple, rapide, il règne comme un petit goût de vacances !!!



Chef Stéphane COCAT
Mairie de Créteil (94)