

Salade de pêches, maïs grillé, avocats et feta



Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre au xérès
15 ml (1 c. à soupe) de miel
30 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
500 ml (2 tasses) de bébés épinards
½ radicchio, en morceaux
500 ml (2 tasses) de laitue frisée
Grains d'un épi de maïs grillé
2 pêches dénoyautées, en 8 quartiers
½ oignon rouge, en fines lanières
Chair de 2 avocats, en cubes
125 ml (½ tasse) de feta, émietté

4 portions

Préparation

1. Dans un petit bol, mélanger le vinaigre avec le miel et l'huile d'olive. Réserver.
2. Garnir une assiette de bébés épinards, de morceaux de radicchio et de laitue frisée. Ajouter les grains de maïs, les quartiers de pêche, les lanières d'oignon, les cubes d'avocat et le feta.
3. Servir avec la vinaigrette au xérès et au miel.