



SALADE DE MOISSAC VALLEE FRANCAISE

Pour 4 personnes ❖ Préparation : 30 min ❖



•1 courgette de la Calle •200gr de fromage de chèvre frais de chez.... •20 olives noires de chez Kléber •2 poivrons rouges des Lumières •1 bouquet de persil plat du Soleirol •1 oignon des Prats

Pour la sauce :

•1 cuil.à soupe de vinaigre de vin blanc •3 cuil. à s. d'huile d'olive •sel
•poivre du moulin

■ Déposer les poivrons sur le grill jusqu'à ce que la peau noircisse et se craquelle. Laisser « couffir » dans un sachet, retirer la peau. Couper les poivrons en deux, ôtez les graines et détaillez-les en lanières.

■ Lavez la courgette et émincez-la en fines rondelles, ainsi que l'oignon. Rincez et effeuillez le persil. Coupez le fromage en dès.

■ Préparer une vinaigrette avec du vinaigre blanc, sel, poivre du moulin et huile d'olive.

■ Déposer les ingrédients dans un saladier et arrosez de vinaigrette. Pour servir, mélanger, puis donner un tour de moulin à poivre.