



4 pers.



Repas léger



20 min



-

Ingrédients

- 2 abricots mûrs
- 3 càs de bouillon ou d ' eau
- 3 càs d ' huile de colza
- 3 càs de vinaigre
- 2 càc de moutarde
- Sel, poivre
- 1 concombre
- 1 poivron jaune
- 350 g tomates cherry
- 150 g Gruyère AOP
- 50 g amandes fumées
- 1 bouquet de basilic
- 50 g de roquette



Préparation

Enlever les noyaux des abricots et les couper en petits dés. Réduire en purée avec le bouillon, l ' huile de colza, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre. Couper le concombre en deux, coupe en tranches d ' 1cm d ' épaisseur. Couper le poivron en 4, enlever les pépins et couper en bandes. Couper les tomates cherry en deux. Couper le Gruyère AOP en petits dés. Hacher les amandes fumées grossièrement. Détacher les feuilles de basilic des tiges. Si nécessaire, couper un peu la roquette.

Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol et mélanger avec la sauce.