Salade sucrée salée à la mangue

Pour 4 personnes : **150g de mâche, 1 mangue bien mûre, 2 tomates, 2 pommes, 2 cs de vinaigre balsamique, 1cs de vinaigre de Xérès, 4 cs d’huile d’olive, 1cs de jus de citron, quelques feuilles de coriandre, sel, poivre**

*Nettoyer la mâche, couper la mangue en 2, l’éplucher, en réserver une moitié. Couper l’autre en lanières, couper les tomates en 2 puis en tranches, Eplucher et couper les pommes en 4 puis en tranches.*

*Vinaigrette à la mangue : Dans le bol du mixer, mettre une moitié de mangue coupée en morceaux, le vinaigre balsamique, le vinaigre de xérès, l’huile d’olive, le citron, la coriandre ciselée, sel, poivre. Mixer jusqu’à obtenir une sauce bien lisse.*

*Mélanger la mâche avec les 3/4 de la sauce puis ajouter au dessus les pommes, les tomates, les lanières de mangue, répartir le reste de sauce dessus.*

*Servir aussitôt !!*