

## **SALADE FRAMBOISES-MELON-PASTEQUE A LA SWEET VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE ET PISTACHES**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: sans**

**Marinade: 1 heure minimum au frais**

### **Pour 4 personnes:**

200 g de framboises

1 belle tranche de pastèque

1/2 melon

2 càs de pistaches concassées non salées

4 càs de vinaigre à la pulpe de framboises

2 càs d'huile d'olive très fruitée

1 càs rase de sucre en poudre

3 càs d'eau gazeuse

Poivre du moulin

Quelques fleurs comestibles ou des pétales de roses non traités

### **La sweet vinaigrette:**

Mélanger le sucre avec le vinaigre à la pulpe de framboises. Ajouter l'eau et l'huile et émulsionner à l'aide d'un mixer plongeant pendant 1 ou 2 minutes. Réserver.

Faire des billes de melon avec une cuillère parisienne, tailler la pastèque en dés d'un petit centimètre de côté. Arroser les fruits avec la vinaigrette et les remuer délicatement. Réserver au frais. Pendant au moins 1 heure en remuant avec précaution au moins deux ou trois fois pendant ce temps.

Concasser ou hacher les pistaches.

### **Finition:**

Dans des coupelles individuelles, déposer plusieurs cuillerées de salade de fruits marinée, ajouter les framboises, saupoudrer de pistaches et agrémenter de quelques fleurs. Donner un tour de moulin à poivre.

Servir très frais.