



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES  
Recettes concoctées en Provence

*Salade d'été, vinaigrette au vinaigre  
à la pulpe de framboise*



POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 15 MIN.  
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 2 càs de vinaigre à la pulpe de framboise Popol
  - Poivre de Madagascar Popol
  - 1 càc de moutarde tradition Popol
  - 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol
- 
- 4 nectarines
  - 250 g de billes de mozzarella di Buffala
  - 200 g de tomates cerises
  - 1 petite barquette de framboises
  - 1 bouquet de basilic
  - 1 càc de baies roses concassées



## Salade d'été, vinaigrette au vinaigre à la pulpe de framboise

### POUR LA VINAIGRETTE

1. Dans un bol mélangez le vinaigre à la pulpe de framboise avec le poivre et la moutarde.
2. Versez l'huile d'olive en filet tout en fouettant au fur et à mesure. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

### POUR LA SALADE

3. Rincez les nectarines et coupez-les en fines lamelles.
4. Coupez les billes de mozzarella en deux, faites de même avec les tomates cerises.
5. Dans une assiette plate, dressez harmonieusement les lamelles de nectarine, les demi-billes de mozzarella et les tomates cerises.
6. Disposez les framboises et les feuilles de basilic frais. Assaisonnez de baies roses concassées et de vinaigrette à la framboise.
7. Servez aussitôt.

L'Artisan  
**Popol**  
MAISON CRÉATIVE  
RCS Toulon B 420 941 387 SASU Capital social 150.000€

POPOL | Parc d'activités de Signes  
460 av.de Copenhague 83870 Signes  
Tél 04 94 07 32 92 - [www.lartisanpopol.fr](http://www.lartisanpopol.fr)