

RECETTE

ÉTÉ

Salade de melon et concombre Zéro Résidu de Pesticides, chèvre frais, vinaigrette gingembre, herbes aromatiques Hervé Cuisine

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : melon, concombre



© Collectif Nouveaux Champs

Ingrédients pour 4 personnes

- Un concombre et un melon Zéro Résidu de Pesticides
- Un fromage de chèvre frais
- Gingembre frais
- Basilic pourpre (ou classique)
- Menthe



- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Rincez les concombres sans les éplucher et coupez-les en petits cubes en retirant la partie molle centrale pour ne garder que le croquant du concombre.

Réservez les dés de concombre dans un saladier.

Retirez la peau du melon après avoir coupé la base pour le stabiliser.

Coupez-le en deux afin de retirer les pépins et découpez-le en petits cubes de la même taille que les concombres.

Ajoutez les dés de melon aux dés de concombre.

Emincez finement des feuilles de basilic pourpre et de menthe que vous ajouterez à la salade.

Préparez une vinaigrette en mélangeant 1 cuillère de vinaigre balsamique, 3 cuillères d'huile d'olive, du gingembre râpé, de la fleur de sel et 1 tour de moulin à poivre.

Ajoutez à la salade après l'avoir émulsionnée et mélangez.

Découpez des dés de chèvre frais que vous disposerez sur la salade et ajoutez un peu d'huile d'olive et des feuilles entières de basilic.

La recette d'Hervé Cuisine en vidéo sur YouTube

<https://youtu.be/41v0Mu9sbYA>



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr