

Salade fraîche et fruitée

Pour 2 personnes. Préparation : 10 min

- 2 quartiers de pamplemousse
- 1 kaki ferme et croquant
- 1 petit oignon rouge
- Huile d'olive verte et parfumée
- Poivre

1. Pelez le kaki à l'épluche-légumes puis coupez-le en fines tranches.

2. Émiettez la pulpe des quartiers de pamplemousse.

3. Pelez l'oignon et coupez-le en très fines tranches.

4. Dressez dans deux assiettes les tranches de kaki, parsemez de pamplemousse et d'oignon, versez l'huile en mince filet et poivrez abondamment.

• C'est tout frais, bon tel quel, mais à imaginer comme une base de salade de crevettes, avec du saumon mariné ou fumé, un fromage à pâte cuite...