

18 avril 2008

### **Salade de pampleousse rose, oignon rouge et olives noires au basilic**



(pour 4)

*2 pampleousses  
1/2 oignon rouge finement émincé  
olives noires  
3 cs de vinaigre balsamique  
3 cs d'huile d'olive  
1 cc de sel  
poivre  
2 cs de ciboulette hâchée  
1 botte de basilic hâchée*

Retirez la peau des pampleousses et détachez les suprêmes.

Répartissez sur un plat, puis ajoutez les oignons et les olives.

Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre et la ciboulette. Versez sur la salade puis parsemez le basilic. Servez frais.