



Salade de pêches aux crevettes et aux pistaches



1 sachet de belles queues de crevettes cuites et décortiquées de Mr Picard, 6 pêches blanches mûres à point, 1cuillère à soupe de pistaches vertes non salées et 1cs de pignons de pin torréfiés quelques minutes à sec, 2cs de vinaigre de canne à sucre, 6cs d'huile de pistache, 1 jus de citron vert, fleur de sel aux poivres, quelques feuilles de menthe.

Peler les pêches, les couper en quartiers, les arroser de jus de citron. Répartir dessus les crevettes et les fruits secs grossièrement concassés. Ajouter l'huile, le vinaigre, ajuster l'assaisonnement, décorer avec quelques feuilles de menthe. Servir bien frais.