Salade de pêches grillées **à l'Émietté de Thon Saveurs de la garrigue**





4 personnes | 15 min préparation | 15 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Thon Saveurs de la garrigue la belle-iloise
4 pêches
120 g de roquette
250 g de mozzarella
1 citron
Huile d’olive

Les étapes

1- Couper les pêches en 6 et les dénoyauter. Les arroser de 2 cuillères à soupe d’huile d’olive et les enfourner 10-15 minutes à 200°C (th.7) (ou les placer sur la grille du barbecue)
2- Laver et essorer la roquette
3- Couper la mozzarella en morceaux
4- Dans chaque assiette, déposer un peu de roquette, quelques morceaux de pêche puis de mozzarella, et de l’émietté de thon. Saler et poivrer (selon les goûts)
5- Ajouter encore quelques feuilles de roquette pour décorer et arroser d’un peu d’huile d’olive et de jus de citron