

Salade tomate, fraise, concombre & fromage grillé

Préparation : 25 min. Cuisson : 5 min.
Portions : 4



Ce qu'il vous faut

- 4 petits concombres de type libanais
- 2 tasses de tomates cerises
- 1 panier de 1L de fraises
- 1 fromage à griller de type (nous avons utilisé le St-Vallier, de la Fromagerie du Terroir de Bellechasse)
- 4. c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Une petite poignée de feuilles de menthe ou de basilic
- ¼ de tasse de graines de citrouille
- Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Couper les concombres en deux sur la longueur et retirer la partie centrale contenant les graines. Trancher ensuite les demi-concombres en biais. Déposer dans une passoire, saupoudrer de sel, mélanger et laisser égoutter pendant la préparation des autres ingrédients.
2. Couper les fraises et les tomates cerises en deux ou en quartiers, selon leur grosseur. Déposer dans un grand saladier.
3. Faire griller le fromage. Laisser tiédir quelques minutes, puis le couper en cubes.
4. Éponger les concombres à l'aide d'un linge propre ou de papier absorbant, puis les ajouter au saladier.
5. Ciseler les fines herbes et les incorporer à la salade avec les cubes de fromage.
6. Arroser d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Mélanger délicatement, puis assaisonner de sel et de poivre au goût.
7. Garnir de graines de citrouille et servir immédiatement.