



Super facile  
20 mn de préparation  
Assez cher  
Sans gluten  
Veggie  
vegan  
Cru

Ingrédients pour 6 pers. :

- 4 pêches blanches
- 4 pêches jaunes
- 250 g de framboises
- 1 dizaine de petites feuilles de verveine citronnelle

**Variantes :**

Vous pouvez modifier les quantités et mettre d'autres fruits.

Servez cette salade avec des croquants aux amandes ([cliquez ici pour la recette](#)) ou des croissants aux pignons ou autres petits gâteaux secs.

1. Dans un saladier, pelez les pêches et coupez-les en quartiers
2. Parsemez de framboises et de feuilles de verveine citronnelle.
3. Si vous réservez cette salade au réfrigérateur (pas trop longtemps car le froid annihilerait le goût des fruits), [filmez-la au contact](#) pour éviter que les pêches ne noircissent. Sortez-la 30 mn avant de la servir pour qu'elle retrouve toutes ses saveurs.



Choisissez bien vos fruits :

Les framboises doivent être bien charnues, pourvues de grains intacts et veloutés. Elles ne doivent présenter aucune trace de moisissure. Les pêches doivent être souples (exercez une légère pression entre vos doigts). Sentez-les : elles doivent exhaler un parfum. Si vous ne sentez rien, passez votre chemin... Enfin, elles ne doivent présenter aucune tache ni flétrissure.

