

## Salade de tomates, fromage de chèvre, avocats et vinaigrette



### Ingrédients

- \* 400 g de salade (au choix)
- \* 4 tomates
- \* 200 g de fromage de chèvre
- \* 2 avocats
- \* 1 citron
- \* 100 g de noix
- \* Sel
- \* Huile d'olive vierge extra Borges

Pour le *chutney*:

- \* 500 g de pêches en petits dés
- \* 150 ml de vinaigre de cidre Borges
- \* 250 g de sucre
- \* 20 g de gingembre frais
- \* 3 clous de girofle
- \* 1 tomate
- \* ½ pomme
- \* 1 citron vert
- \* 1 gousse d'ail
- \* Sel

### Pas à pas

Pour élaborer le chutney, mettre dans une casserole le vinaigre, le sucre, la tomate coupée en dés et la demi pomme râpée, le zeste et le jus d'un citron vert, une gousse d'ail écrasée, le gingembre râpé, les clous de girofle et une pincée de sel. Cuire tous les ingrédients à feu doux pendant 15mn et ajouter 500 g de pêche coupée en petits dés, et le tout à feu doux pendant 40mn de plus. Si la pêche est en petits dés, il faut la peler et arroser d'un filet de jus de citron. Pour la salade, couper les tomates en quartiers. Couper les avocats en petits dés et les arroser d'un filet de citron et mettre de côté. Placer les quartiers de tomates au fond d'une assiette, déposer la salade dessus, les avocats et les noix et verser le chutney de pêche dessus. Ajouter un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.