

## Assiettes fraîcheurs, sauce yaourt



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 25 mn

*La simplicité a du bon dans cette assiette.*

### Ingrédients

- 1 salade - (type batavia)
- 2 tomates - fraîches
- tomates - séchées
- 2 kiwis - pelés
- 2 morceaux de bavette - cuite
- mozzarella
- ciboulette - ciselée
- pour la sauce yaourt maison :
- 1 yaourt - nature
- 1 cs de moutarde - de dijon
- vinaigre au xères
- ciboule
- 1 gousse d'ail - moulue
- poivre

### Préparation

- 1 Lavez délicatement la salade, essorez, puis déposez-la harmonieusement dans deux assiettes individuelles.
- 2 Pour chaque personne, ajoutez un morceau de bavette, une tomate fraîche coupée en fines lamelles, quelques tomates séchées et des lamelles de kiwi.
- 3 Coupez alors la mozzarella en tranches et disposez-les sur la salade et parsemez de ciboulette.
- 4 Réalisez ensuite la sauce au yaourt. Pour cela, dans un bol, mélangez le contenu du yaourt avec la moutarde, un peu de vinaigre de xères, de la ciboule, de l'ail et du poivre.
- 5 Versez cette sauce sur l'ensemble des assiettes et servez frais.

Proposé par



**Annick**

*Bonjour, je suis retraitée, mes passions ?*

*La cuisine, le jardinage et depuis peu l'aquagym.*

*Venez me rejoindre sur mon blog et cuisiner avec moi les produits cultivés avec amour !*

*A bientôt.*

Annick

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

