

Salade **au**  
JAMBON  
DOUGRILL,  
pommes de  
terre, œuf  
dur, morbier  
et poire.



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
45 minutes



**Cuisson**  
30 minutes

## Les Ingrédients

- 2 tranches de Jambon Dougrill
- 250 g de roquette
- 8 pommes de terre moyennes
- 4 œufs
- 75 g de morbier
- 2 poires
- 1 oignon rouge
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

## La Préparation

- I. Placez les pommes de terre dans de l'eau froide préalablement salée et les faire cuire 30 minutes à la vapeur.
- II. Dans une seconde casserole d'eau froide, plongez les œufs, lorsque l'eau frémit, laisser cuire à petits 9 minutes
- III. Pendant ce temps, mélangez l'huile d'olive et le vinaigre balsamique dans un bol. Salez et poivrez. Réservez au frais jusqu'au service.
- IV. Nettoyez et essorez la roquette. Répartissez-la dans les assiettes.
- V. Coupez en dés les poires et le morbier, ciselez finement l'oignon rouge et découpez en lamelles le Jambon Dougrill.
- VI. Ecaillez les œufs durs et coupez-les en quartiers.
- VII. Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
- VIII. Répartissez le tout sur la roquette dans les assiettes.
- IX. Servez et dégustez nappé de vinaigrette à l'huile d'olive.

**Bon appétit !**



Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLNES • 85220 APREMONT  
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

