

Salade
au
JAMBON DE
VENDÉE IGP,
figes,
épinards et
burrata.



Personnes
2 Personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
Aucune

Les Ingrédients

- 60 g de Jambon de Vendée IGP
- 1 poignée d'épinards
- 6 à 8 figes
- 1 c. à s. de pignons de pin
- 1 boule de mozzarella
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 c. à c. de miel

La Préparation

- I. Préparez la vinaigrette : mélangez le vinaigre et le miel puis ajoutez l'huile.
- II. Lavez les figes et les pousses d'épinards.
- III. Poêlez les pignons de pin.
- IV. Dans les assiettes, disposez les pousses d'épinards et les figes coupées quasiment en quatre (ne coupez pas jusqu'à la base).
- V. Disposez dans les figes le jambon de Vendée IGP.
- VI. Ajoutez la burrata ou de la mozzarella.
- VII. Parsemez de pignons de pin et arrosez de vinaigrette.



Le Charcutier de la Restauration

Bon appétit !

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

