

Salade au jambon cru et figues fraîches, vinaigrette miel et citron

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 figues fraîches
8 tranches de jambon de Parme très fines
Mozzarelle
Quelques feuilles de basilic
Miel

Pour la vinaigrette :

6 c à s d'huile d'olive
3 c à s de jus de citron
1 c à s de miel
Sel et poivre

Mettre 3 figues par assiette et les inciser en croix tout en les laissant entières. Avec les doigts appuyer sur la base des figues pour qu'elles s'ouvrent et montre la pulpe rouge.

Répartir les tranches de jambon de Parme et de mozzarella en morceaux, parsemer de quelques feuilles de basilic et verser un filet de miel.

Faire la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients et arroser la salade avec cette vinaigrette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>