

LA SALADE ITALIENNE

Produits



Tomate cerise
1kg Florette



Roquette
300g Florette



Concombre cubes avec peau
1kg Florette

Ingrédients

- 600g Tomate cerise Florette
- 400g Concombre cube avec peau Florette
- 300g Roquette Florette
- 400g Mozzarella bille
- 400g Jambon cru en chiffonnade
- 80g Pignon de pin
- 20g Basilic frais
- 300g Vinaigrette balsamique prête à l'emploi



Plat principal



10 unités



25 min

Les étapes de préparation

1. Faire torréfier légèrement les pignons de pin à sec, feu moyen, jusqu'à légère coloration. Laisser refroidir et réserver. Égoutter les billes de mozzarella. Détailler le jambon cru en chiffonnade. Réserver l'ensemble au froid positif (+3 °C) jusqu'au montage.
2. Couper les tomates cerises Florette en deux. Réserver avec les cubes de concombre Florette au froid positif (+3 °C).
3. Dans chaque bol, déposer une base de roquette Florette (30g). Ajouter concombre en cubes (40g), tomates cerises Florette (60g). Répartir mozzarella billes (40g). Ajouter jambon cru en chiffonnade (40g). Parsemer de pignons de pin torréfiés (8g). Napper de vinaigrette balsamique (30g). Terminer par quelques feuilles de basilic frais. Assaisonner légèrement si nécessaire.



Astuce du chef !

Ajouter le basilic et les pignons de pin au dernier moment pour préserver leur fraîcheur et leur croquant