

# SALADE de JAMBON DE VENDÉE IGP Aux Fèves



**Personnes**  
4 personnes



**Préparation**  
20 minutes



**Cuisson**  
7 minutes

## Les Ingrédients

- 4 Tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 350g de Fèves écossées
- 4 Cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 8 Tomates cerises
- 1 Bouquet de ciboulette
- Huile d'olive
- Sel & Poivre

## La Préparation

- I. Epluchez-les fèves en prenant soin d'enlever la première peau épaisse.
- II. Plongez-les dans l'eau bouillante salée 6 à 7 minutes.
- III. Egouttez et arrosez-les d'une cuillère d'huile d'olive.
- IV. Lavez les tomates cerise et coupez-les en deux.
- V. Coupez le Jambon de Vendée IGP en lanières.
- VI. Dans un saladier, préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, le poivre et la ciboulette ciselée.
- VII. Disposez les lanières de Jambon de Vendée IGP, les fèves, les tomates et arrosez de vinaigrette.
- VIII. Servir frais.

# Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne  
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

