

SALADE de JAMBON DE VENDEE 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. Épluchez-les fèves en prenant soin d'enlever la première peau épaisse.
- II. Plongez-les dans l'eau bouillante salée 6 à 7 minutes.
- III. Égouttez et arrosez-les d'une cuillère d'huile d'olive.
- IV. Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux.
- V. Coupez les tranches de 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

