

Salade **au**
Jambon
Fumé-Grill,
salade de
pommes de
terre, œuf
dur, morbier
et poire.



Personnes
4 Personnes



Préparation
45 minutes



Cuisson
Env. 30min.

Les Ingrédients

- 2 tranches de Jambon Fumé-Grill
- 250 g de roquette
- 8 pommes de terre moyennes
- 4 œufs
- 75 g de morbier
- 2 poires
- 1 oignon rouge
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

La Préparation

- I. Placez les pommes de terre dans de l'eau froide préalablement salée et les faire cuire 30 minutes à la vapeur.
- II. Dans une seconde casserole d'eau froide, plongez les œufs, lorsque l'eau frémit, laisser cuire à petits 9 minutes
- III. Pendant ce temps, mélangez l'huile d'olive et le vinaigre balsamique dans un bol. Salez et poivrez. Réservez au frais jusqu'au service.
- IV. Nettoyez et essorez la roquette. Répartissez-la dans les assiettes.
- V. Coupez en dés les poires et le morbier, ciselez finement l'oignon rouge et découpez en lamelles le Jambon Fumé-Grill.
- VI. Ecaillez les œufs durs et coupez-les en quartiers.
- VII. Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
- VIII. Répartissez le tout sur la roquette dans les assiettes.
- IX. Servez et dégustez nappé de vinaigrette à l'huile d'olive.



Bon appétit !

PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

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

