

Ensalada con Clementinas y Jamón Pata Negra .



Ingrédients pour 4 personnes:

200 gr de Roquette.
4 Clémentines BIO.
20 gr d'Olives noires *Blai PERIS*.
50 gr de jambon Pata Negra.
20 gr de cerneaux de Noix.
1 petit bouquet de Persil.
1 cuil à soupe de Vinaigre de Miel *Margalef*.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
Sel et poivre.

Préparation:

- Laver la salade de roquette, l'égoutter et la mettre dans un saladier.
- Laver 2 clémentines et râper les zestes, réserver.
- Éplucher les 4 clémentines, détacher les segments et les couper en deux.
- Hacher grossièrement les cerneaux de noix.
- Ajouter les olives, les segments de clémentines, les noix et ajouter le jambon tranché à la salade de roquette. Mélanger.
- Préparer une sauce: laver et hacher le persil avec les zestes de clémentines ajouter le sel, le poivre, l'huile et le vinaigre, fouettez légèrement cette sauce, sans l'émulsionner.

Conseil:

- Servir la sauce séparément, chaque convive pourra assaisonner sa salade selon son goût.
- Quelques variantes:
 - Vous pouvez remplacer le jambon par des copeaux de Manchego. Le fromage de chèvre à pâte dure se marie très bien avec les noix et les clémentines.
 - Ou de fines tranches de Magret séché.