

 **Difficulté : Facile**  **Temps de préparation : 10 min**  **Temps de cuisson :**



SALADE ROQUETTE, JAMBON CRU ET MOZZARELLA

Cette salade fraîche et légère associe la roquette au goût poivré, le jambon cru et la mozzarella fondante pour une entrée aux accents italiens.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.

LES INGRÉDIENTS



Jambon cru

2 tranches fines



Mozzarella

1



Olives vertes

4



Tomates cerise

5



Roquette

2 belles poignée

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive

selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez la roquette et les tomates cerise.

ÉTAPE 2

Découpez les tranches de jambon et la mozzarella.

ÉTAPE 3

Associez la roquette, les tomates cerise coupées en deux, le jambon, la mozzarella. Parsemez d'olive et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

ÉTAPE 4

Dégustez.