Difficulté : Moyenne Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson :



SALADE DE PÊCHE, JAMBON CRU ET MOZZARELLA

Une salade ensoleillée qui marie la douceur juteuse de la pêche, le fondant de la mozzarella et le salé délicat du jambon cru, pour un équilibre frais et raffiné.

– 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



Pêche
1



Roquette
1 poignée



Mozzarela
1



Jambon cru
2

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



huile d'olive
2 cs



sel et poivre
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez la salade Lavez et épluchez les pêches et les coupez en morceaux

ÉTAPE 2

Coupez le jambon en lanières Egouttez la mozzarella et coupez la en petits morceaux

ÉTAPE 3

Dans un saladier mélangez huile d'olive, sel et poivre Ajoutez les ingrédients et mélangez délicatement.

ÉTAPE 4

Dégustez