



Les plats principaux

Salade de jambon Magistral et fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 jambon cuit (tranches, Magistral)
200 grammes de fromage de chèvre (Rondin)
1 salade (frisée)
8 tomates cerise (coupées en deux)
1 poire (Conférence)
1/4 citron (le jus)
60 grammes de noisettes (grossièrement concassées)
1 cuillère à café de feuilles de thym
2 cuillères à soupe de ciboulette (finement hachée)
2 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe mosterdvinaigrette

Méthode de préparation

Épluchez la poire, détaillez-la en petits dés et arrosez-la de jus de citron. Coupez le fromage de chèvre en huit parts égales et bardez-les de jambon Magistral. Disposez les morceaux de fromage dans un plat allant au four et arrosez-les de miel.

Saupoudrez les fromages de thym effeuillé et faites-les cuire brièvement au gril. Mélangez la salade, les morceaux de poire, les tomates cerises, la vinaigrette et la ciboulette hachée. Disposez les fromages de chèvre sur de grandes assiettes. Garnissez de salade et parsemez de noix concassées.

