

Salade de grenaille, concombre et jambon séché

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour deux personnes :

- ½ concombre
- 1 petite laitue
- ½ oignon rouge
- 325 g de pommes de terre grenaille
- 100 ml de crème épaisse
- ½ citron vert
- 4 tranches de jambon séché
- Gros sel de mer
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive



Préparation :

Lavez et égouttez tous les légumes, puis épluchez les pommes de terre. Coupez les plus grosses grenaille en deux. Faites cuire les grenaille al-dente dans une casserole d'eau salée durant 20 minutes.

Éliminez les graines du concombre et coupez-le en morceaux. Coupez les tomates cerises en deux. Coupez l'oignon rouge en rondelles.

Faites cuire le jambon 5 minutes dans une poêle pour le rendre croquant. Le mieux est d'utiliser une poêle antiadhésive sans matière grasse. Laissez ensuite le jambon égoutter sur du papier absorbant.

Zestez le citron vert et mélangez-le à la crème épaisse. Assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et un peu de jus de citron vert.

Mélangez le concombre, l'oignon rouge et ajoutez la crème épaisse.

Répartissez la salade dans deux assiettes, ajoutez les grenaille.

Déposez le jambon par-dessus et décorez avec quelques rondelles d'oignon rouge. Servez avec la laitue assaisonnée d'un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre.

