

# Salade La belle italienne



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
202020	Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g	200 Gramme
21933	Fusilli cuit 1 kg Zini	200 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	200 Gramme
293236	Melon en morceaux 1 kg	200 Gramme
34752	Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic	10 Centilitre
	Râpé de parmesan	50 Gramme
	Salade mesclun	300 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les fusili et les billes de melon roulées dans du sucre semoule en chambre froide à 0/+3°C
- 2 Pour le montage : récupérer la base de vinaigrette des tomates marinées. Mélanger les tomates, les billes de melon et les fusili
- 3 Ajouter la salade mesclun. Rectifier l'assaisonnement
- 4 Poser le tout au coeur d'une assiette et finir de cercler avec une tranche de jambon sec
- 5 Emulsionner le végétop avec du râpé de parmesan et finir avec un tag de sauce