

Salade capriciosa



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
202020	Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g	200 Gramme
38497	Tomates confites 1 kg	100 Gramme
63985	Aubergines grillées 1 kg	10 Pièce Unitaire
39076	Cantadou ail et fines herbes 32% MG 500 g Bel	50 Gramme
		100 Gramme
147898	Billes de melon Ø 20-24 mm 1 kg	100 Gramme
	Roquette	400 Gramme
68214	Demi-baguette 27 cm 140 g	1 Pièce Unitaire
	Vinaigre balsamique/huile d'olive	30 Centilitre

Recette

1. Mettre en décongélation les tranches d'aubergines grillées sur grille et les billes de melon en bac gastro
2. Préparer une vinaigrette. Réserver
3. Toaster les tranchettes de baguette puis les couvrir de fromage aux herbes. Réserver
4. Mélanger la salade, les tomates marinées et la vinaigrette
5. Monter sur les bords d'un bol les tranches d'aubergines coupées en deux. Ajouter la salade. Mélanger. Ajouter la chiffonade de jambon sec, les billes de mozzarella et de melon. Finir avec les croûtons