

Rocamadour en salade fraîcheur



Catégorie

Entrée



Personnes

2 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

4 minutes



Ingrédients

Fromage : 4 [Rocamadour](#) AOC

Quelques feuilles de salade

(feuilles de chêne)

14 petites tomates grappe

10 olives noires

1 grosse pomme rouge acidulée

6 tranches très fines de jambon cru de Parme

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Sel, poivre

Préparation

Couper 4 tranches de pommes d'un demi-centimètre. Mettre dans un plat à four, poser sur chaque tranche un rocamadour. Passer sous le gril 3 minutes.

Mettre dans des assiettes la salade coupée en lanières. Ajouter les tomates coupées, les olives, le reste de la pomme taillée en petits cubes. Poser dessus les tranches de fromage sorties du four et de part et d'autre le jambon en chiffonnade. Assaisonner de vinaigrette au balsamique.