KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

# Salade de jambon et d'orange

Temps de préparation: 10 min. · Niveau de difficulté: très facile

## Portions

Ingrédients pour 2 personnes.

## Ingrédients

100 g Salade de roquette
2 pièce Oranges naturelles
3 Tranches de jambon (Porc noir ou Serrano)
12 pièce Tomates cerises ou poire
pour la vinaigrette :
Jus d'une demi-orange
8 c.à.s. Huile d'olive vierge extra
1 c.à.s. Brandy ou rhum brun
3 c.à.s. Vinaigre balsamique à l'orange
1 pincée Poivre noir moulu
1 pincée Flocons de sel marin

## Préparation

Nettoyez les feuilles de roquette, si possible sans les arroser et disposez-la sur l'assiette. Si nécessaire, coupez les tomates en deux et placez-les sur la salade.
Coupez les oranges en filets et ajoutez-les à la salade.
Roulez les tranches de jambon et coupez-les en fines lamelles. Disposez les rouleaux sur la salade.

Mettez tous les ingrédients de la vinaigrette dans une tasse et mélangez vigoureusement avec une fourchette. Répartissez la vinaigrette sur la salade, assaisonnez de sel et de poivre, dégustez et pensez à l'été.