

# SALADE POIRE, NOIX & ROQUEFORT



## Ingrédients :

- 10 cerneaux de noix
- 2 poires
- Jambon cru 90g  
= 6 tranches environ
- 2 poignées de mâche  
= 60g
- Roquefort 60g
- Vinaigre balsamique  
2 càs
- Huile de noix 3 càs

## Astuces :

- Remplacer le jambon cru par du jambon blanc.
- Remplacer la poire par du kaki ou de la pomme.

**Préparation : 15 minutes | Pas de cuisson**  
**Pour 2 personnes**

1. Laver la mâche en la passant sous l'eau froide puis l'égoutter.
2. Peler la poire, enlever les pépins et la couper en fines lamelles.
3. Couper le roquefort en cubes.
4. Casser grossièrement les noix.
5. Découper les tranches de jambon cru en fines lamelles ou les enrouler pour former des rosaces (pour l'effet esthétique).
6. Dans un saladier : préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile de noix et le vinaigre balsamique.
7. Déposer tous les ingrédients dans chaque assiette et verser la vinaigrette par-dessus. Vous pouvez également tout mélanger directement dans un saladier.



@Recettes100faim.fr