



4 pers.



5 min.

SALADE

d'agrumes et Friseline

Ingrédients

- 6 Friseline
- 12 fines tranches de Jambon cru (Bayonne ou Parme)
- 3 oranges
- 3 pamplemousses
- 40 gr de noisettes
- 10 cl d'huile de noisette
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel et poivre



Pour la vinaigrette au jus d'agrumes

1. Pressez une **orange** et un **pamplemousse**.
2. Mélangez à la **moutarde**, salez, poivrez, ajoutez l'**huile de noisette** en filet.
3. Réservez.

Pour les quartiers d'agrumes

1. Pelez à vif les deux **oranges** et les deux **pamplemousses** restants, prélevez des segments.
2. Réservez.



Pour le dressage

Disposez les feuilles de Friseline dans les bols, ajoutez un filet de vinaigrette, les segments d'oranges et de pamplemousses, les tranches de jambon cru puis les noisettes concassées.