

Salade de fenouil, jambon, noix et Gruyère de France



Durée :
20 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

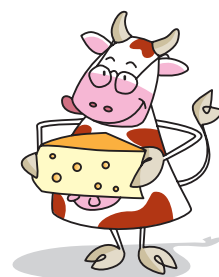
Ingrédients

Pour 4 personnes

- 3 fenouils
- 2 tranches de jambon (environ 1 cm d'épaisseur)
- 20 cerneaux de noix
- 60 g de Gruyère de France
- 2 branches de thym
- le jus d'un demi citron
- huile d'olive
- vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Lavez et détaillez le fenouil très finement.
- Coupez le jambon en petits dés.
- Détaillez des lanières de Gruyère de France très fines à l'aide d'un couteau économe.
- Mettez tous les ingrédients dans un grand saladier et arrosez avec un peu d'huile d'olive, le jus de citron et de vinaigre balsamique blanc. Salez et poivrez. Mélangez délicatement.
- Pour servir, déposez un peu de salade dans des bols et décorez avec quelques petites feuilles de thym.
- Servir frais accompagné de tranches de pain noir.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyèredeFrance