

La recette de Geneviève



Salade Terre-Mer à la poire

Recette pour 4 personnes :

1 **Ingrédients** : 4 tranches fines de jambon de Bayonne sec, 4 tranches de saumon fumé, 2 poires, comice ou autres ; 1 barquette de salade mesclun, 1/4 de baguette de pain, 4 cuillères à soupe de jus de citron vert, 2 cuillères à café de miel liquide ; 1 cuillère à café de moutarde ancienne ; 1 cuillère à café de curry, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre.

2 Opérations :

- Préchauffer le four à 180 °C
- **Préparation des rondelles** : couper la baguette en fines rondelles, les enduire d'huile d'olive sur les 2 faces.
- Déposer les rondelles sur 1 plaque recouverte de papier cuisson ; les faire dorer sur chaque côté. Réserver.
- Nettoyer la salade mesclun. Réserver.
- **Sauce** : préparer une sauce en fouettant la moutarde, le sel, le curry, le miel et 2 cuillères de jus de citron ; terminer en intégrant l'huile restante.
- Émincez le jambon et le saumon en lanières. Réserver.
- Peler et épépiner les poires. Les tailler en lamelles très fines et les citronner avec les 2 cuillères de jus de citron.
- **Dressage** : Dresser dans le fond de l'assiette un peu de mesclun. Répartir le jambon et le saumon dans chaque assiette en façonnant des petites rosettes, compléter avec les poires.
- Arroser avec la sauce moutarde ; et parsemer avec les rondelles de pain.
- Servir sans attendre.

