

Salade Croquante aux Courgettes-Curry et Jambon Grillé sur Dés de Tomme de Savoie

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	Pour 2 (croquantes)
- ROQUETTE (SALADE)	un peu
- TOMME DE MONTAGNE	100g
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe + un peu (cuisson)
- JAMBON SERRANO	5-6 tranches
- COURGETTE(S)	1 belle
- CURRY	
- AIL EN POUDRE	
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la courgette en petites frites à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail.
- Terminez la cuisson en ajoutant le curry et la crème. Déglacez avec le vinaigre. Réservez.
- Faites griller à sec les lamelles de jambon Serrano.
- Répartissez la salade et la roquette dans des assiettes creuses.
- Coupez le fromage sur le sommet puis disposez les courgettes-curry déglacées au vinaigre.
- Surmontez le tout avec du jambon grillé.
- Servez sans attendre.

