

Salade au jambon cru et langoustines

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 langoustines (j'en ai mis 20 tout dépend de la grosseur)

4 tranches de jambon cru (j'en ai mis 8 très fines)

100 g de tomates confites

Du mesclun

2 c à s d'huile d'olive

1 c à s d'huile d'olive au basilic

1 c à s d'huile d'olive au citron vert

2 c à s de crème fraîche

1 c à c de moutarde

sel et poivre

Décortiquer les langoustines. Faire la vinaigrette avec l'huile d'olive, l'huile au basilic, la crème, la moutarde sel et poivre.

Laver et essorer le mesclun , le répartir dans les assiettes et ajouter les tomates confites.

Dans une poêle mettre l'huile au citron vert (je n'en avais pas, j'ai mis de l'huile d'olive et un trait de jus de citron vert) et faire cuire à feu vif 2 mn les langoustines. Poivrer.

Mettre la vinaigrette sur la salade et poser sur le tout les tranches de jambon cru coupées en grosses lanières et les langoustines.

Servir immédiatement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>