année 2012

Salsa de fraises, pastèque et tomates à la menthe, jambon de Bayonne, copeaux d'Ossau Iraty

Ingrédients : 1/4 de pastèque, une poignée de fraises, une poignée de tomates cerise, QS (quantité suffisante) de vinaigre balsamique blanc, jambon de Bayonne Aoste, menthe fraîche, un morceau d'Osssau Iraty (fromage basque)

Couper la pastèque en mirepoix (petits dés), couper les fraises en dés, couper les tomates cerises en 4.

Ajouter le vinaigre balsamique et la menthe ciselée. Mélanger.

Faire griller quelques pignons de pin à sec dans une poêle.

Dans une verrine, disposer les fruits, une chiffonnade de jambon de Bayonne, les pignons. Ajouter des copeaux d'Ossau Iraty (fromage basque) et une sommité de menthe.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle @hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan