

# La Bayonnaise

🕒 5 min



## SALADE

### PROGRESSION

- Éplucher et couper la pomme verte en julienne et la passer légèrement au citron pour ne pas qu'elle noircisse.
- Assaisonner la salade et la dresser dans les assiettes, parsemer dessus la brunoise de tomates et la julienne de pommes vertes.
- Déposer au centre de la salade, le fromage de brebis, saupoudrer de piment d'Espelette et déposer dessus en chiffonnade le jambon de Bayonne.
- Décorer avec les brins de ciboulette.

### INGRÉDIENTS

#### pour 4 personnes

- 400g fromage de brebis Bio VRAI (4 pièces)
- 500g de salade de jeunes pousses
- 4 tranches fines de jambon de Bayonne
- 100g de pommes vertes
- 200g de tomates coupées en brunoise
- 45g de vinaigrette au vinaigre de xérès
- Brins de ciboulette
- Piment d'Espelette

