



Apéritifs et entrées

Salade au comté et au jambon



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

260

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade de comté et jambon

160 g **Comté**
2 tranche(s) **Jambon cuit**
1 botte(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la salade au comté

- 1 Couper la croûte du comté puis le tailler en bâtonnets et en petits dés. Réserver dans un bol.
- 2 Tailler le jambon blanc en petites lamelles puis le mélanger au comté.
- 3 Effeuille le basilic puis le ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Mélanger avec le comté et le jambon puis arroser d'huile d'olive.
- 4 Remplir une verrine de salade au comté puis la dresser sur l'assiette.