

Salade de jambon cru, artichaut et figues

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 coeurs d'artichauts marinés à l'huile
- 6 tranches de jambon cru
- 6 poignées de roquette
- 6 figues sèches
- 2 tomates
- 2 c. à s. de pignons de pin
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 12 copeaux de parmesan
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Égouttez les artichauts et coupez-les en deux. Taillez le jambon cru en lamelles et roulez-les. Lavez et essorez la roquette. Émincez les figues en tranches. Lavez, épépinez et coupez les tomates en quartiers.

Etape 2

Faites griller les pignons de pin dans un poêle à sec.

Etape 3

Dans un bol, mélangez le vinaigre balsamique avec l'huile d'olive, du sel, du poivre et les pignons de pin.

Etape 4

Répartissez la roquette dans six bols. Ajoutez les artichauts, le jambon, les figues, les tomates et les copeaux de parmesan. Arrosez de vinaigrette aux pignons de pin. Servez.