

SALADE DE JAMBON

Ingédients : pour 4-5 portions

- 2 tasses (280 g) de jambon cuit, en dés
- 1 branche de céleri haché
- 1 carotte râpée
- ½ poivron rouge en fines lanières
- ½ tasse (70 g) de petits pois congelés, passés à l'eau bouillante et rafraîchis
- 1-2 oignons verts
- 2 c. à thé (10 ml) de câpres
- Ciboulette ciselée au goût
- 1 tasse (environ 150 g) de petites tomates cerises coupées en deux
- 1 tasse (29 g) d'épinards
- 1 laitue Boston
- 4 c. à soupe (26 g) de fromage emmental râpé finement

Sauce (il vous en restera!)

- ¾ tasse (180 ml) de mayonnaise
- ¾ tasse (180 ml) de yogourt nature
- ¼ tasse (60 ml) de sauce chili du commerce
- Épices à salade au goût
- Poivre du moulin

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger ensemble le jambon, le céleri, les pois, la carotte râpée, le poivron en lanières, les oignons verts, les câpres et la ciboulette.
2. Dans un autre bol, mélanger la mayonnaise, le yogourt et la sauce chili. Ajouter les épices à salade et poivrer.
3. Déchiqueter la laitue Boston et les épinards et répartir dans les assiettes.
4. Étaler équitablement le mélange de jambon dans les assiettes.
5. Garnir de fromage et de tomates cerises.
6. Servir avec une portion de sauce.

Note : vous pourriez aussi faire le mélange de la préparation au jambon avec la sauce avant de servir dans les assiettes.

Source : inspiré par une recette de Passion Cuisine.net (le site n'existe plus)

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 3 octobre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/10/salade-de-jambon.html>