

Cuisine et Vins

DE FRANCE

UNE SEMAINE EN CUISINE

PAS FACILE DE TROUVER CHAQUE JOUR
DES IDÉES POUR CUISINER. DÉCOUVREZ
DES RECETTES FACILES ET ORIGINALES POUR
DES REPAS SAVOUREUX ET RÉCONFORTANTS.

SALADE À LA FETA ET AUX FIGUES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • PAS DE CUISSON
• FACILE • BON MARCHÉ

- 4 tranches fines de jambon cru (Parme, San Danièle)
- 150 g de mesclun ou de romaine • 8 figues vertes ou violettes
- 12 cerneaux de noix • 200 g de feta • 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez la salade et essorez-la. Déchirez les feuilles entre vos mains. Lavez et épluchez les figues, coupez-les en 4 dans la hauteur. Émiettez la feta.
2. Recoupez les tranches de jambon en 2 dans la longueur et enroulez-les sur elles-mêmes.
3. Disposez la salade au fond d'un plat creux. Ajoutez les figues, le jambon, répartissez la feta émiettée, ajoutez les noix.
4. Fouettez ensemble vinaigre, huile, sel et poivre et versez sur la salade.

NOTRE BON CONSEIL : voilà la parfaite salade de la fin d'été. Vous pouvez ajouter quelques lardons fumés dorés et des petits morceaux de pain grillés pour l'enrichir.



NOTRE BON ACCORD

Louis Latour, Grand Ardèche 2022, 14,90 €.

Cépage : chardonnay.

On se l'arrache, ce vin à l'excellent rapport qualité prix. L'audace de planter du chardonnay en Ardèche donne un vin parfaitement équilibré. Elevé 10 mois en fûts de chêne, il a des notes d'amandes toastées.