



Salade aux allumettes de jambon cuit et au melon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 laitue pommée
1 tomate
1 melon (de cavaillon)
1 avocat
1 citron (jus)
200 grammes de allumettes de jambon cuit
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Lavez la salade et essorez-la. Coupez-la en petits morceaux.
- 2.** Lavez et coupez la tomate en dés.
- 3.** Épluchez et épépinez le melon. Coupez la chair en dés.
- 4.** Épluchez et coupez l'avocat en fines tranches. Arrosez de la moitié du jus de citron.
- 5.** Mettez la salade dans un saladier, puis ajoutez les morceaux de melon, de tomate et les allumettes de jambon cuit. Mélangez bien le tout. Répartissez les tranches d'avocat par-dessus.
- 6.** Mélangez l'huile d'olive avec le reste du jus de citron et assaisonnez suffisamment avec du sel et du poivre.
- 7.** Pendant le repas, versez la vinaigrette sur la salade et mélangez bien.