

# Station gourmande

## Salade d'hiver

Il est possible de se faire plaisir avec une salade composée même en hiver sans sortir les pommes de terre, la mayonnaise et j'en passe

Pour 2 personnes  
Préparation : 10 minutes

Salade  
1 pomme Granny Smith  
Gorgonzola  
Noix  
Jambon Serrano  
Grenade  
Houmous  
Huile d'olive  
1/2 citron jaune  
Huile d'olive



J'ai utilisé une salade composée avec beaucoup de jeunes feuilles d'épinard. Disposez-en au fond des 2 assiettes

Coupez la pomme en macédoine (carré plus grand que la brunoise) et faites la même chose pour le gorgonzola. Et répartissez les dans les assiettes.

Cassez les noix et coupez les cerneaux en 2. Saupoudrez dans les assiettes.

Récupérez l'intérieur d'une demi grenade. Ajoutez-les.

J'ai utilisé une chiffonnade de jambon Serrano mais vous pouvez utiliser un parme ou du jambon cuit à l'os. Soyez généreux mais ce n'est pas non plus l'ingrédient principal.

Râpez le zeste d'un demi-citron dans les assiettes. Je vous recommande de ne pas zapper cette partie. Un des secrets de cette assiette.

Dans un bol, mélangez 2 cuillères à soupe généreuse d'houmous, le jus du demi-citron, un peu d'huile d'olive pour une sauce généreuse, loin d'une vinaigrette mais parfaite pour cette recette.

Répartissez la sauce dans chaque assiette.

À table

Un très bel équilibre, la pomme croquant et fraîche, la noix juste cassée croquante et gouteuse, le moelleux et piquant du gorgonzola, chaque ingrédient apporte sa touche personnelle pour faire de cette assiette un rayon de soleil d'hiver.

Pour en faire un plat plus complet, vous pouvez ajouter quelques haricots blancs cuits.