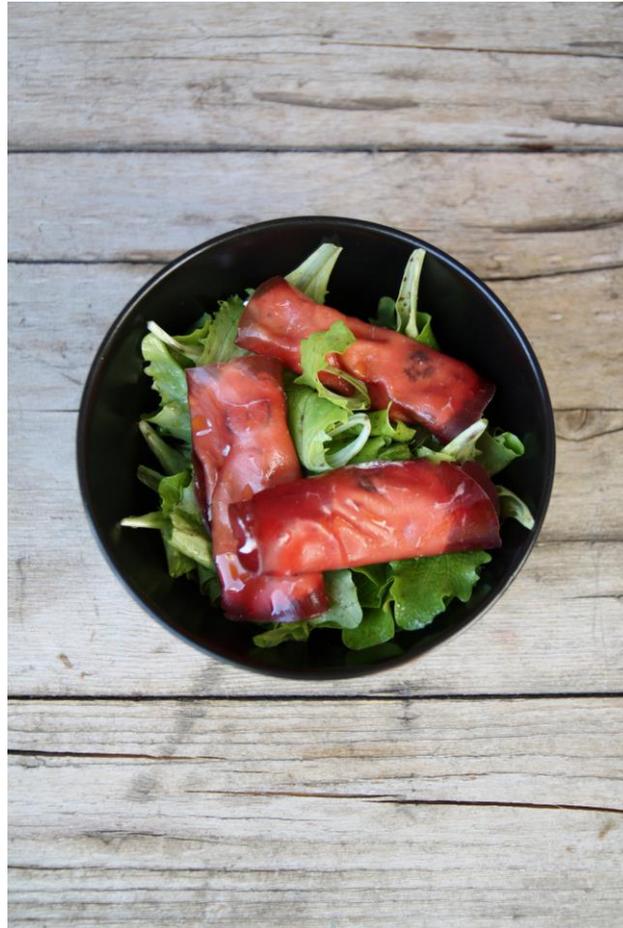




SALADE AVEC BRESAOLA ET RICOTTA

A savoir : si vous ne trouvez pas la brésaola, remplacez-la par de la viande sèche de Grison. Vous pouvez également remplacer les olives par des tomates séchées.



Ingrédients pour 2 personnes : 100gr de salade verte lavée, 8 tranches de brésaola, 20gr de ricotta, 1 c. à café de basilic haché, 5 olives noires dénoyautées, sel et poivre, 1 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à soupe d'huile d'olive.

Coupez les olives en rondelles. Mélangez-les à la ricotta et au basilic. Salez très peu et poivrez. Étalez une cuillère à café de cette crème sur chaque tranche de brésaola, puis roulez-les.

Disposez le tout dans une boîte hermétique, en les arrosant de jus de citron et huile d'olive. Réservez pendant 2 heures au réfrigérateur. Assaisonnez la salade selon vos goûts, puis répartissez-la dans 2 assiettes, ajoutez la brésaola et servez immédiatement.