

Méli-Mélo de Tomates Séchées



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 4 fines tranches de jambon de Bayonne
- . 12 coeurs d'artichauts à l'huile en bocal
- . des tomates séchées au romarin de chez [Meze house](#)
- . des olives noire de Kalamata de chez [Meze house](#)
- . du persil
- . 1 cuillère de vinaigre balsamique
- . huile d'olive vierge AOC du [Moulin de Velaux](#)
- . salade mélangée de jeune pousse
- . des poivrons marinés à l'huile d'olive
- . du parmesan

Dans une assiette, disposer la salade de jeune pousse ajouter les coeurs d'artichauts, les tomates séchées, les poivrons marinés, le jambon de Bayonne, le parmesan et les olives.

Napper de persil haché, d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique et servir aussitôt.