

## Salade au jambon cru, figes, mozza et miel



pour 2 personnes :

une poignée de roquette

4 figes

2 tranches de jambon cru, style parme, bayonne ou serrano (4 tranches pour un plat unique)

1 boule de mozzarella fraîche si possible de bufflone

1 poignée de tomates cerises

1 petit oignon nouveau, blanc et vert

1/2 bouquet de basilic

Fleur de sel, poivre du moulin

miel (environ 3 ccafé)

jus d'1 citron

huile d'olive (environ 2 soupe)

Dans un joli plat de service, disposer un lit de roquette. Ajouter l'oignon nouveau en rondelles hyper fines.

Déchirer le jambon cru en lanières par dessus. Réserver quelques lanières pour la déco finale. Couper les tomates cerise en 2, en réserver 4 ou 5 moitiés pour la déco finale, disposer par dessus.

Déchirer la boule de mozza avec les doigts. Répartir les lanières encore par dessus, en en réservant toujours 4 ou 5 pour la déco finale.

Inciser les figes en croix mais en n'allant pas jusqu'au trognon et pressez pour faire ressortir la chair. Disposer par dessus.

On reprend maintenant tous les ingrédients qu'on avait réservés, et cette fois on les dispose le plus joliment possible.

Ciseler le basilic et le saupoudrer par dessus.

A l'aide d'une cuiller à café, on fait ruisseler le miel un peu partout.

Verser un filet d'huile d'olive bien partout.

Assaisonner (fleur de sel et poivre du moulin)

Terminer au moment de servir en ajoutant un jus de citron.

