

Fraîcheur d'agrumes au jambon et aux pruneaux d'Agen

Préparation :
10 minutes

Difficulté :
Facile



Photo : Photothèque BIP



**POUR
6 PERSONNES**



INGREDIENTS

- 1 salade verte (feuille de chêne clair)
- 2 avocats
- 1/2 pamplemousse
- 8 pruneaux d'Agen dénoyautés
- 3 tranches de jambon de pays
- Huile, citron, moutarde, sel, poivre, herbes au choix pour la vinaigrette.

PRÉPARATION

Laver la salade. Tailler en lamelles les avocats, les pruneaux, le jambon de pays.

Peler le pamplemousse.

Mélanger la salade, les avocats, les pruneaux, le jambon et le pamplemousse.

Assaisonner d'une vinaigrette aux herbes à base de jus de citron.



Le pruneau d'Agen est originaire du prunier et plus particulièrement de la variété prune d'Ente. Il provient d'une zone géographique délimitée autour d'Agen.