

Fées Mains by Marjorie



Salade de farfalle aux 2 tomates, jambon cru, amandes et parmesan

Les ingrédients pour 4 personnes : 500g de pâtes farfalle – 16 tomates cerise – 12 tomates séchées ou pétales de tomates confites – 8 tranches très fines de jambon cru – 1 poignée d'amandes – 1 petit morceau de parmesan d'environ 80g – 4 brins de basilic – huile d'olive – sel – poivre

Déposer les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée et les faire cuire le temps indiqué sur le paquet. Vérifier la cuisson et égoutter les pâtes.

Mettre les pâtes dans un saladier et verser un filet d'huile d'olive. Remuer et les laisser refroidir avant de les réserver au réfrigérateur.

Laver et sécher les tomates cerise et les brins de basilic.

Découper les tomates séchées ou les pétales de tomates confites en fines lamelles.

Concasser les amandes grossièrement.

Déchirer les tranches de jambon cru en copeaux.

A l'aide d'un couteau économe, confectionner des copeaux de parmesan.

Au moment de servir, répartir dans des assiettes creuses les pâtes, les lamelles de tomates séchées ou confites et les tomates cerise coupées en deux. Saler et poivrer à votre convenance puis ajouter un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic ciselées (en garder quelques-unes pour la présentation de l'assiette).

Remuer puis déposer les copeaux de jambon cru et de parmesan, les amandes concassées et quelques feuilles de basilic.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>