



Salade automnale au jambon Serrano, figues cuites et crues, brebis et pignons de pin

Par personne :

- *2 belles poignées de mâche*
- *5 g de pignons de pin*
- *2 tranches fines de jambon Serrano*
- *1,5 figues*
- *des copeaux de fromage de brebis coupés à l'économe*

Pour la vinaigrette :

- *1 càs de vinaigre balsamique*
- *2 càs d'huile d'olive*
- *sel*
- *poivre*

Faire griller les pignons de pin à sec dans une poêle chaude. Réserver.

Laver et sécher les figues. Couper la figue en quatre et la faire caraméliser dans un peu de beurre avec du miel. Couper la demi-figue restante en deux.

Pour la vinaigrette, mélanger le vinaigre avec le sel et poivre. Ajouter l'huile en fouettant avec une fourchette.

Dans une assiette, déposer la mâche, les tranches de jambon, la figue poêlée tiède, la demi-figue non poêlée, le fromage et parsemer de pignons de pin.

Servir !