

Club salade

Pour deux personnes

- 1 sachet de Romaine Bonduelle
- 6 tranches de speck finement tranché
- 2 tomates
- 2 œufs durs
- 1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
- 2 cuillerées à soupe de vinaigrette

Sur une plaque à pâtisserie, déposez les tranches très fines de speck (un jambon cru italien qui a la particularité d'être fumé) entre deux feuilles de papier sulfurisé. Posez un plat par-dessus pour lester et enfournez dix minutes à 180°C. Laissez refroidir les fines tranches de jambon qui sont croustillantes.

Mixez les deux œufs durs avec la cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne et les trois cuillerées à soupe d'huile d'arachide.

Dans chaque assiette, dressez une tranche de speck croustillant, recouvrez avec une belle feuille de romaine, un peu de sauce aux œufs durs puis une tranche de tomates et ainsi de suite sur deux étages. Pour bien maintenir en place tous les éléments du club-salade, glissez un long pique en bois.

Assaisonnez le reste du sachet de salade romaine avec la vinaigrette et servez le club accompagné de salade Romaine.

