



Salade d'artichauts

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 2 personnes / 4 Persopoints par pers

- 2 bocaux de cœurs d'artichauts de 400 gr soit 240 grs égoutté chacun
- 20 tomates cerises
- 75 gr de râpé de jambon blanc fumé
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 1 cs d'eau
- sel, poivre
- persil
- raifort (facultatif)

Mettre les cœurs d'artichauts, les tomates cerises et le râpé de jambon dans un saladier.

Faire une vinaigrette avec le l'huile, le vinaigre , l'eau, le raifort, le sel et le poivre.

Verser dans le saladier

Mélanger, parsemer de persil ciselé et servir immédiatement