



## SALADE DE BOEUF SECHE AU MELON ET ROQUETTE

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 0 min.

### Ingrédients :

- 1 melon
- 250g de roquette
- 1 paquet de bœuf séché
- 200g de tomates cerises
- 1 cs de vinaigre de Xérès
- 2 cs d'huile d'olives
- sel, poivre

### Préparation :

- Couper le melon en deux, ôter les graines et couper la chair en dés ou en boules à l'aide d'une cuillère parisienne.
- Couper les tranches de bœuf en 9 carrés.
- Couper les tomates cerises en 4. Tout mélanger dans un saladier.
- Préparer une vinaigrette en diluant une pincée de sel dans le vinaigre. Monter le tout avec l'huile d'olive, assaisonner de poivre.
- Assaisonner la salade de vinaigrette.