



## SALADE GOURMANDE AU DELICE DE BOEUF SECHE

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

### Ingrédients :

- 20 tranches de Délice de Bœuf séché ISLA DELICE (soit 2 barquettes)
- 2 grosses tomates
- 1 salade scarole
- 1 pointe de parmesan
- 4 figues fraîches
- 1 poignée d'amandes effilées
- Huile d'olive
- Vinaigre
- Sel et poivre.

### Préparation :

- Lavez, essorez et effeuillez la scarole.
  - Coupez chaque figue en quatre.
  - Coupez la tomate en fines rondelles.
  - Dans le fond d'un saladier, préparez la vinaigrette avec 2 cuil. à soupe d'huile et 1 ou 2 cuil. à soupe de vinaigre selon votre goût. Salez
  - Mettez la salade dans le saladier et mélangez afin que les feuilles s'imprègnent de vinaigrette.
  - Placez un peu de salade au centre de quatre assiettes. Décorez avec les tranches de Délice de Bœuf séché, les tomates, les figues et les amandes effilées. Ajoutez enfin des copeaux de parmesan.