



Assiette de l'été en balade



Ingrédients pour 4 personnes

2 carottes	8 à 12 tranches de bresaola ou de jambon cru
1 courgette (moyenne)	80 g de parmesan en pétales
200 g de champignons de Paris	2 branches de basilic
½ citron	1 c.à.s de vinaigre balsamique
100 g de tomates cerises	3 c.à.s d'huile d'olive
2 figes	Sel et poivre
1 poignée de roquette	

Lavez et détaillez les légumes. Les sécher. Epluchez les carottes et les détaillez en tagliatelles

Taillez la courgette en rubans

Coupez les figes fraîches en quartiers ou en fleurs

Préparez la vinaigrette (sel, poivre, vinaigre balsamique, huile d'olive et basilic ciselé)

Emincez les champignons et les citronner

Présentez tous les ingrédients dans une grande assiette ou sur une planche à découper

Ajoutez quelques pétales de parmesan, le bresaola et la roquette

Arrosez d'une pointe de vinaigrette et décorez avec le basilic

Le truc en plus : Vous pouvez également ajouter des tomates confites ou des billes de mozzarella. Ou pourquoi pas, une tartine grillée garnie de pesto et une tranche d'aubergine grillé

