

SALADE VIGNERONNE ET POMMES TAPÉES

Pour 4 personnes

- 200 g de salade verte
- 1 grappe de raisin noir ou rosé
- 200 g de blanc de poulet
- 2 C à soupe de pignons de pin
- 4 tranches fines de jambon de Parme
- sel, poivre
- 8 à 10 pommes tapées réhydratées dans du bouillon, 3 à 4 jours avant. (recette indiquée sur les paquets ou les bocaux)
- 80 cl de bouillon de volaille instantané

Pour la sauce

- 30 g de fromage bleu
- 3 C à soupe d'huile d'olive
- 1 C à soupe de vin blanc sec
- 1 C à soupe de vinaigre de vin
- sel, poivre

Réhydratez les pommes tapées dans un bouillon de volaille épicé.

Cuire 20 mn les blancs de poulet et 40 mn les pommes tapées.

Laissez refroidir dans la marinade.

Dans une poêle, faire légèrement griller les pignons de pin à sec en remuant souvent.

Dans un bol mélanger le fromage avec le vin, le vinaigre et verser peu à peu l'huile d'olive en filet, saler et poivrer.

Disposer sur assiette, les feuilles de salade, les lanières de jambon de Parme, le poulet égoutté et émincé ainsi que les pommes tapées (en quartier ou en éventail) les grains de raisin et les pignons de pin.

Suivant votre goût, napper ou présenter la sauce à part.