



Salade de pommes, raisin et Prosciutto cotto Puccini

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 320g Prosciutto cotto Puccini
- 4 pomme verte
- 4 citron
- 4 cœur de céleri-branche avec ses feuilles
- 4 petite grappe de raisins noirs
- 40 noix décortiquées
- 8EL mayonnaise
- 4EL moutarde

Préparation

1. Presser le citron.
2. Laver la pomme, la couper en quartiers, enlever le trognon, la couper en tranches et pour ensuite la tremper dans le jus de citron afin de ne pas faire oxyder sa chair.
3. Laver et égrapper le raisin et couper les grains en deux.
4. Laver le céleri-branche, l'essuyer, et le couper les pieds en tranches fines et hacher les feuilles.
5. Mélanger la mayonnaise avec la moutarde.
6. Disposer les tranches de pommes égouttées dans un grand plat, ainsi que les gains de raisin, le céleri-branche et les tranches de Jambon cuit Puccini coupés en quatre.
7. Saupoudrer avec les noix réduites en morceaux et les feuilles de céleri-branche hachées et servir avec la sauce mayonnaise à la moutarde.