



## La Caby-Green'



Recette pour  
**6**  
personne(s)



Préparation  
**20 min**



Cuisson  
**11 min**

### Ingrédients

- 1 tranche épaisse de **Jambon au Torchon**
- 1 barquette de **poitrine en tranches fines**
- 1 salade verte
- 4 tomates
- 6 oeufs durs
- quelques dés d'emmental
- 1 pomme granny
- quelques croûtons (facultatif)
- moutarde, vinaigre, sel, poivre et huile végétale de votre choix



### CONSEILS DE PRÉPARATION

1. préchauffer le four en position grill
2. trier et laver la salade puis réserver
3. dans un grand saladier, mettre une cuillère à soupe de moutarde, du sel, du poivre, 2 càs de vinaigre (cidre, vin blanc, rouge, de framboise... au choix) et mélanger puis incorporer 6 càs d'huile. Emulsionner.
4. laver puis couper les tomates en petits dés, les ajouter dans le saladier et mélanger avec la sauce.
5. couper la tranche épaisse de **jambon au torchon** en petits cubes, les mettre dans le saladier et mélanger à nouveau.
6. ajouter les feuilles de salade dans le saladier sans mélanger.
7. mettre les oeufs dans une casserole d'eau froide et faire chauffer. Lorsque l'eau frémit, laisser cuire entre 9 et 11 minutes selon la taille des oeufs, puis laisser refroidir.
8. pendant ce temps, couper les **tranches de poitrine fumée** en 2, les disposer dans un plat antiadhérent ou sur une feuille de cuisson et enfourner pendant environ 4 minutes de façon à obtenir des morceaux bien croustillants.
9. Juste avant de servir mélanger la salade avec la sauce, les tomates et les dés de **jambon** et disposer dans les assiettes.
10. Couper les oeufs en quartiers et les disposer sur la salade avec les tranches de poitrine croustillantes.

Cette recette est simple et facile à réaliser. Familiale et gourmande, elle saura combler tous les appétits. A servir en entrée ou en plat unique. Variez les plaisirs en utilisant nos autres jambons **fumés, grillés, caramélisés...**

Jean Caby a dit : Bon appétit! 