



Salades

Salade de prosciutto, burrata et grenade



35 min 10 min 25 min **0** **529**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la vinaigrette à l'orange

2 **Orange(s)**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 c. à café **Miel**
8 cl **Huile d'olive**
1 pincée(s) **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour la salade

400 g **Pousses d'épinard**
8 tranche(s) **Jambon cru**
2 **Mozzarella**
1 **Grenade(s)**

Ingrédients pour le dressage

4 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation du prosciutto

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé.
- 3 Placer les tranches de prosciutto sur la plaque de four en laissant de l'espace entre chaque tranche.
- 4 Utiliser deux plaques de four si nécessaire.
- 5 Enfourner pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les tranches deviennent croustillantes.
- 6 Retirer du four puis laisser le prosciutto refroidir sur du papier absorbant.
- 7 Séparer les tranches de prosciutto en plusieurs gros morceaux puis réserver dans un saladier.

Étape 2

Préparation de la vinaigrette

- 1 Couper les oranges en deux à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Presser les oranges à l'aide d'un presse-agrumes puis verser le jus dans une grande casserole sans ajouter les pépins.
Porter le jus à ébullition.

- 3
- 4 Réduire sur feu moyen-doux puis cuire pendant environ 20 minutes jusqu'à réduire le liquide à deux cuillères à soupe.
- 5 Verser la réduction dans un robot en raclant le fond de la casserole à l'aide d'une maryse.
- 6 Ajouter le vinaigre balsamique blanc et le miel puis mixer.
- 7 Ajouter délicatement l'huile d'olive pendant le mixage pour émulsifier.
- 8 Emulsifier signifie mélanger deux ingrédients qui ne sont pas généralement miscibles, comme l'huile et le vinaigre.
- 9 Eteindre l'appareil.
- 10 Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.

Étape 3

Préparation de la salade

- 1 Rincer puis sécher les jeunes pousses d'épinard à l'aide d'une essoreuse à salade.
- 2 Placer ensuite les jeunes pousses d'épinard dans un saladier.
- 3 Couper la grenade en deux à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Taper légèrement l'arrière de chaque morceau de grenade directement au dessus du saladier à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Sortir la burrata de son emballage puis la sécher en la tapotant avec du papier absorbant et réserver.
- 6 Verser un peu de vinaigrette à l'orange sur la salade et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 4

Dressage

- 1 Répartir la salade dans des assiettes individuelles à l'aide de pinces de cuisine.
- 2 Séparer délicatement chaque boule de burrata en deux avec les mains puis les répartir dans chaque assiette.
- 3 Parsemer chaque assiette de prosciutto grillé et de poivre noir.
- 4 Servir immédiatement avec la vinaigrette sur le côté.