



Temps préparation : 15 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 belles tomates (variétés selon le marché)
- 4 poignées de fèves
- 1/2 betterave crue
- Tomme de brebis du pays basque (Ossau-Iraty)
- 2 tranches fines de Jambon de Bayonne
- sel de Guérande au piment d'Espelette (à défaut Fleur de sel de Guérande avec une pincée de Piment d'Espelette)
- quelques feuilles de salade variée (Mesclun, mâche)
- huile d'olive vierge bio

SALADE

Fraicheur Basque

PREPARATION

- 1 – Laver les tomates et les détailler en fines tranches.
- 2 – Eplucher la betterave crue et la râper très finement.
- 3 – Ecosser les fèves.
- 4 – Détailler en fines lamelles le Jambon de Bayonne.
- 5 – Couper en petits cubes le fromage de brebis.

... A TABLE : Mélanger tous les ingrédients de la salade. Saupoudrer de Sel de Guérande au Piment d'Espelette et arroser d'huile d'olive... C'est prêt !