

Salade de tomates et fraises

Ingrédients pour 6 personnes :

250 g de fraises maras des bois
700 g de tomates de Sicile merinda vertes et rouges
12 tranches de jambon de parme
2 cuil à soupe de graines de tournesol
1 paquet de gressins au romarin
1 brin de thym et romarin frais
6 cuil d'huile d'olive
1 cuil de miel
1 citron bio
10 brins de menthe
Fleur de sel

Couper les tomates à la mandoline. Equeuter les fraises et les couper en quatre.

Faire griller les graines dans une poêle avec la fleur de sel.

Ciseler le thym et le romarin.

Prélever le zeste du citron et presser le fruit (jus).

Mélanger l'huile d'olive, le miel, le citron (zeste et jus), sel, poivre et menthe émincée.

Enrouler le jambon autour des gressins.

Verser la sauce sur les tomates. Mélanger délicatement.

Parsemer d'herbes et ajouter les graines de tournesol.

Servir avec les gressins.