



# SALADE DE CHOUX RAVES AU JAMBON SEC ET NOIX DE GRENOBLE

## INGRÉDIENTS

- 2-3 tranches de jambon sec (ou de pancetta)
- 1 poignée de noix de Grenoble
- 2 choux raves ( ou 1 navet et 1 chou rave)
- quelques feuilles de salade
- 1 c à soupe de vinaigre de cidre
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de moutarde
- 2 c à café de miel
- persil frais
- sel et poivre
- fromage émietté (bleu, chèvre, parmesan, féta...)

**TEMPS DE PRÉPARATION :**  
**20 MIN**

## PRÉPARATION

**1. Mettre les tranches de jambon dans une poêle sur feu moyen. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis les laisser égoutter sur du papier absorbant.**

**2. Essuyer la poêle et y déposer les noix, les toaster sur feu moyen en secouant de temps en temps pour ne pas qu'elles brûlent (environ 8 min). Sortez-les de la poêle et une fois refroidies, hâcher en morceaux grossiers.**

**4. Peler les choux raves et couper-les en allumettes puis les déposer dans un saladier. Ajouter les feuilles de salades.**

**5. Dans un petit bol, préparer la vinaigrette avec les ingrédients restants.**

**Au moment de servir, verser la vinaigrette sur la salade de choux raves, les noix hâchées, le jambon coupé en morceaux et enfin le fromage émietté.**

**Note: Pour une version cuite, couper des tranches de choux raves d'environ 1 cm d'épaisseur et les faire cuire à la vapeur. Laisser refroidir avant de les ajouter à la recette.**

(Source : Andrea Bemis, <https://dishingupthedirt.com/>)