



---

## Salade de printemps



Entrée



20 min.



4



### INGRÉDIENTS:

- 1 concombre, tranché
- 1 courge musquée coupée en rondelles
- 1 bouteille de vinaigre de concombre Belberry
- 40g de sucre de canne
- Oseille veinée rouge
- 4 tranches de jambon de Parme
- 4 tranches de fromage Coulommiers
- 1 bouteille de glaçage balsamique à la mangue Belberry
- 1 bouteille de ketchup Belberry 'Mangue épicé'

### PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Mélanger le vinaigre de concombre et le sucre de canne.  
Mariner les concombres et les tranches de courges pendant 20 minutes.
- Rouler les tranches de concombre et couper en deux.
- Couper le jambon en morceaux et répartir sur l'assiette.
- Ajouter la courge et les tranches de concombre.
- Finir par ajouter des morceaux de fromage, l'oseille, le ketchup et quelques gouttes de glaçage balsamique.