

# Oronges crues en salade, copeaux de tomme et viande séchée Vinaigrette de tomate ananas



## **Ingrédients pour 6 personnes :**

### **Pour la salade :**

600g d'oranges de taille moyenne (bouchons), huile de noix, vinaigre balsamique blanc, sel

### **Pour la garniture :**

6 tranches de pecorino, 6 tranches de bresaola, huile d'olive, pousse de petit pois, fleur de sel

### **Pour la vinaigrette tomate :**

2 tomates, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, sel, sucre

---

## **La salade d'oranges:**

Nettoyer les oranges en enlevant les parties terreuses. Les rincer sous un filet d'eau et les essuyer.

Les couper en quartiers réguliers en vérifiant bien qu'ils ne soient pas véreux.

Assaisonner d'un filet d'huile de noix, de vinaigre balsamique blanc et de sel.

## **La vinaigrette :**

Mixer finement tous les ingrédients. Rectifier l'assaisonnement qui doit-être légèrement acidulé.

## **Pour la garniture :**

Déchirer la bresaola en grosse chiffonnade.

Couper les tranches de pecorino en 4.

## **Dressage :**

Napper le fond de 6 assiettes creuses avec la vinaigrette tomate.

Répartir en dôme dessus les cèpes. Déposer harmonieusement la garniture.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de quelques grains de fleur de sel.