

La salade des Amours ; roquette sauvage, salami de figue fumé et tarama

Ingrédients



1 bouquet des feuilles de roquette
piquante

½ salami de figue au paprika fumé
(Sykofagos)

2 c.às. de tarama (œufs de poisson)
ou boutargue

1 pomme en cubes

1 poire en cube

1 sachet de fruits secs COMBO
(noix, amandes, +noisettes ...)

1/2 sachet des raisins secs COMBO (Princesse des Raisins)

1 petit verre de crème balsamique à la mandarine (Sofia tis Fysis)

1 c.às. de vinaigre aux poivres (Sofia tis Fysis)

2 c.às. d'huile d'olive (Mytilinia Gi)

C'est une salade qui coute, mais l'Amour vaut bien le prix.

Accompagner d'un vin blanc, comme le Malagouzia.