

Salade d'agrumes et Friseline

Pour la vinaigrette au jus d'agrumes

- 1- Pressez une orange et un pamplemousse.
- 2- Mélangez à la moutarde, salez, poivrez, ajoutez l'huile de noisette en filet.
- 3- Réservez.

Pour les quartiers d'agrumes

- 1- Pelez à vif les deux oranges et les deux pamplemousses restants, prélevez des segments.
- 2- Réservez.

Pour 4 personnes

- 6 Friseline
- 12 fines tranches de J-jambon cru (Bayonne ou Parme)
- 3 oranges
- 3 pamplemousses
- 40 g de noisettes
- 10 cl d'huile de noisette
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel et Poivre