Salade d'aubergines marinées et jambon de Parme

Ingrédients

10

- 5 aubergines
- 500 g de jambon de Parme
- 25 g d'ail haché Bresc
- 2 bouquet de basilic
- 25 g d'Erbe Italiano Bresc
- 25 g de pesto di pomodori Bresc
- 200 g de graines de pistache
- 2 radicchio (ou salade Trévise)
- 250 g de roquette
- 3 dl d'huile d'olive
- 2 dl de vinaigre balsamique
- sel

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Herbes italiennes 450g

Bresc Pesto de tomate 1000g

Méthode de préparation

Couper les aubergines en longues tranches minces et les saupoudrer de sel. Laisser dégorger pendant une demi-heure. Faire cuire les graines de pistache.
Rincer les tranches d'aubergines et les sécher. Faire frire les tranches dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Égoutter l'huile et ajouter l'ail et les herbes italiennes. Mouiller de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.
Détailler la laitue et mélanger avec la roquette. Préparer la salade avec le jambon de Parme, les graines de pistache, le pesto et les tranches d'aubergines.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000