

# Salade de tomates cerise, JAMBON ET MOZZARELLA

PAR *shanesia*



Pour  
**4 personnes**



Préparation  
**5 minutes**



Difficulté  
**Très facile**



Coût  
**Bon marché**

## INGRÉDIENTS

**400 g** de tomates cerise multicolores

**4 tranches** de jambon cru

**12 billes** de mozzarella

**50 g** de roquette

### Pour la vinaigrette :

½ échalote

**3 cuil. à soupe** d'huile de colza

**1 cuil. à soupe** de vinaigre de vin rouge ou balsamique

Sel, poivre

- 1 Coupez les tomates cerise en deux.
- 2 Détaillez le jambon en lanières.
- 3 Rassemblez le tout dans un saladier. Ajoutez la roquette, les billes de mozzarella et mélangez.
- 4 Pelez et ciselez l'échalote.
- 5 Préparez la vinaigrette avec l'huile de colza, le vinaigre, du sel et du poivre. Ajoutez l'échalote ciselée.
- 6 Versez la vinaigrette en filet.