

Carpaccio de viande séchée et fromage d'alpage



Ingrédients pour 3 personnes

- 250 g de prunes, dont 150 g coupés en petits dés et 100 g en lamelles
- 2 cs de vinaigre
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs d'eau
- ½ cs de miel
- 1 pincée de sel et un peu de poivre

- 100 g de viande séchée
- 100 g de fromage à rebibes
- 50 g de laitue feuille de chêne ou de roquette
- framboises ou autres fruits de saison pour décorer

Préparation

Mettre les prunes, le vinaigre, l'huile, l'eau et le miel dans une casserole, porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 3 min. Assaisonner et laisser refroidir.

Déposer la viande sur un plat, répartir les prunes, le fromage à rebibes et la salade sur la viande et napper de sauce.