



Salade de fromage du Cantal et jambon de pays

La salade de fromage est bien plus qu'une simple entrée ; c'est une explosion de saveurs et de textures qui ravira les amateurs de fromage les plus exigeants. Nous vous invitons à plonger dans un univers de délices lactés avec une sélection exquise fromage, parfaites pour accompagner vos repas ou à savourer en solo pour une expérience gourmande inoubliable.

En plus de leur délicieux fromage, nos salades sont agrémentées d'une gamme d'ingrédients frais et savoureux pour créer une expérience gustative équilibrée et harmonieuse. Des fruits secs, des noix ou amandes croustillantes et des vinaigrettes balsamique maison viennent compléter parfaitement les saveurs riches et complexes du fromage, pour une salade qui éveille les sens à chaque bouchée.

Les ingrédients pour la recette :

- 1 feuille de chêne
- [20 tomates cerises](#)
- 200g de cantal
- 200g de Fourme d'Ambert
- [4 tranches de jambon de pays](#)
- Vinaigrette balsamique
- 50g de mélange de fruits secs



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Une entrée simple à réaliser, inspirée par mon passage dans le **Cantal** et la découverte de ses délicieux produits locaux. Là-bas, le fromage est tout simplement divin. **Mais trêve** de plaisanterie ! Mon escapade m'a incité à remplir le coffre de ma voiture de ces produits authentiques pour les ramener dans ma **Charente natale**.

Pour cette recette, commencez par trier et laver les feuilles de chêne, une salade qui se marie parfaitement **avec le fromage**. Coupez ensuite les tomates cerises en deux et réservez-les au réfrigérateur avec la salade. Découpez le Cantal en **gros morceaux** d'un centimètre de côté et faites de même avec le Fourme d'Ambert, un fromage au caractère affirmé qui relèvera votre entrée. Pour les fruits secs - **amandes, noix et noisettes** - vous pouvez les hacher légèrement ou les laisser entiers selon vos préférences. Quant au **jambon de pays**, coupé en morceaux ou en lanières, il ajoutera une touche savoureuse à votre plat. Je dois avouer que le jambon est charentais, mais réalisé par mes soins ([lien ci-dessous](#)).

Préparez ensuite une vinaigrette avec du vinaigre balsamique pour apporter une touche de douceur et un parfum adapté aux fromages. Disposez vos assiettes sur votre plan de travail et **dressez les feuilles de chêne** en dôme, sans les **froisser**. Déposez les morceaux de fromage sur la salade, suivi des morceaux de jambon de pays. Vous commencez à sentir les délicieuses odeurs qui s'échappent de vos **assiettes** ? Non ? Approchez-vous alors et humez...

Ajoutez les fruits secs et les tomates cerises. **Pour ma part**, je recommande de verser la vinaigrette balsamique au moment de **servir** pour préserver la fraîcheur de la salade.