



## Salade de petit épeautre au chèvre, jambon cru et aux pruneaux d'Agen IGP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 45 g de Pruneaux d'Agen IGP dénoyautés
- 240 g de petit épeautre
- 4 tranches de jambon cru
- 100 g de chèvre cendré en bûche
- 2 bulbes de fenouil
- 2 cuillères à soupe de moutarde violette
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Faites cuire le petit épeautre environ 40 minutes dans de l'eau bouillante salée à couvert. Egouttez-le et passez-le sous l'eau froide pour le rafraîchir.
2. Taillez l'un des fenouils en tranches très fines à la mandoline et le deuxième en petits cubes.
3. Taillez le jambon cru en lamelles, le fromage de chèvre cendré en petits cubes, les Pruneaux d'Agen en lamelles et gardez-en quelques-unes pour le dressage.

4. Fouettez la moutarde avec le vinaigre, une pincée de sel et une pincée de poivre. Ajoutez l'huile d'olive en fouettant vigoureusement pour émulsionner votre sauce.
5. Mélangez tous les ingrédients, sauf le fenouil en fines tranches, dans un saladier. Ajoutez la sauce vinaigrette et mélangez bien.
6. Répartissez la salade dans 4 petites assiettes. Décorez avec une ou deux tranches fines de fenouil et quelques lamelles de Pruneaux d'Agen.

### **Astuce**

Vous pouvez varier les plaisirs avec d'autres céréales anciennes comme l'orge perlé au le sarrasin, par exemple.