Nectarines grillées au fenouil, quinoa et Jambon

Les ingrédients

- 8 tranches Jambon SUPERIEUR Fumé HERTA®
- 250g de quinoa
- 1 fenouil
- 4 nectarines
- 200g de roquette
- 1 gousse d’ail
- 1 citron
- bouillon de légumes
- Huile d’olive, moutarde, miel, pistaches

Préparation:

- Chauffez le bouillon de légumes. Tamisez le quinoa sous l’eau et égouttez.
- Versez le quinoa dans le bouillon bouillant et faites cuire pendant 12 minutes jusqu’à ce qu’il soit al dente.
- Eliminez la partie dure du fenouil. Coupez-le en fines lamelles. Réservez les fanes du fenouil pour utilisation ultérieure.
- Préparez la vinaigrette. Dans un blender, mixez les râpures de citron, le jus de citron, la moutarde, le miel et l'huile d'olive jusqu’à obtention d’un mélange homogène.
- Coupez la nectarine en quartiers et faites-les griller dans une poêle très chaude jusqu’à ce qu’ils soient tendres.
- Mélangez le quinoa aux lamelles de fenouil et aux pistaches. Disposez le fenouil, la nectarine, le quinoa, la roquette et les tranches de **Jambon SUPERIEUR Fumé HERTA®** sur les assiettes.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**