Salade verte de couscous et Jambon

Les ingrédients

- 4 tranches de Jambon SUPERIEUR à la Broche HERTA
- 200g de couscous
- 150g d’épinards
- 1 poireau
- 200g de féta
- 100g de noix de Pécan
- 1 gousse d’ail & 1 oignon rouge
- 200g de tomates-cerises
- Beurre, Huile d’olive, Ras-el-Hanout, persil, coriandre, menthe

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Hachez grossièrement les épinards. Versez-en la moitié dans un mixeur avec 200 ml d’eau et la moitié des épices Ras el Hanout. Mixez jusqu’à obtention d’une sauce fluide. Salez et poivrez.
- Hachez finement le poireau et l’ail. Faites cuire avec un peu de beurre le poireau et l’ail jusqu’à ce qu’ils soient translucides et légèrement dorés.
- Ajoutez la sauce aux poireaux et portez brièvement à ébullition, retirez du feu et ajoutez le couscous, mélangez soigneusement et recouvrez. Laissez gonfler pendant 10 minutes et égrainez ensuite à l’aide d’une fourchette.
- Versez les noix de pécan dans un plat allant au four, arrosez d’un filet d’huile d’olive, ajoutez le restant du Ras el Hanout, poivrez et salez. Mettez-les au four pendant 10 à 15 minutes jusqu’à ce qu’elles soient croquantes. Laissez refroidir. Hachez finement.
- Coupez entre-temps **le Jambon SUPERIEUR à la broche HERTA** en lamelles, émincez les herbes, coupez les tomates-cerises en deux et l’oignon rouge en anneaux fins. Ajoutez le restant des feuilles d’épinards, les herbes, les tomates-cerises, l’oignon rouge, la féta et le Jambon au couscous et assaisonnez selon votre goût.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**