 **Salade farfalle-jambon cru**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Salade-farfalle-jambon-cru-DSCN5587.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**pâtes**](http://recettes.de/pates) **farfalle  
- 3 càc de vinaigre balsamique  
- 5 càs d'huile d'olive  
- 1 grosse tomate rouge et ferme  
- 40 g de roquette  
- 8 petites et fines tranches de jambon cru  
- quelques tomates cerises  
- sel & poivre du moulin**

Faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Rafraichir sous un filet d'eau froide et égoutter soigneusement.  
Mélanger dans un bol le vinaigre et une pincée de sel.  
Ajouter l'huile et bien émulsionner.  
Mélanger la vinaigrette et les pâtes.  
Couvrir et mettre au frais.  
Peler et épépiner la tomate, la couper en petits dés.  
Tailler les tranches de jambon en lanières.  
Au moment du repas, ajouter dans le saladier, la roquette et les dés de tomate.  
Vérifier l'assaisonnement et poivrer.  
Distribuer la salade dans les assiettes, et répartir les lanières de jambon et les tomates cerises.  
Servir frais.