

Dates farcies au CAMBOZOLA et au miel de châtaigne sur un lit de fenouil et céleri



Ingédients: recette pour 4 portions

Pour les dates:

100 g de **CAMBOZOLA** sans la peau et coupée en cubes
3 c. à soupe de miel de châtaigne
50 ml de crème
10 tranches de jambon de Parme
20 dates dénoyautées

Pour la salade:

100 g de **CAMBOZOLA** sans la peau et coupée en cubes
2 c. à soupe de miel de châtaigne
1 bulbe de fenouil
1 branche de céleri
Pelure d'une orange non traitée
50 ml de jus d'orange
20 ml de vinaigre de vin blanc
50 ml d'huile d'olive
1 feuille de laurier
1 gousse d'ail
50 g de pignons de pin grillés pour la garniture
Sel et poivre



Préparation

Pour les dates:

Passer le **CAMBOZOLA** dans un tamis fin, mélanger avec la crème et le miel de châtaigne jusqu'à consistance lisse. Verser le mélange dans une poche à douille et le remplir de dates. Couper le jambon de Parme en deux dans le sens de la longueur, envelopper les dattes et les mettre dans une casserole. Faire sauter jusqu'à ce que le jambon devienne croustillant.

Pour la salade:

Couper l'écorce d'orange en julienes et blanchir à l'eau salée. Laver et nettoyer le fenouil et le céleri et les couper en fines lanières. Pour la vinaigrette, réduire le jus d'orange de moitié. Mélanger le miel de châtaigne, le vinaigre de vin blanc et l'huile d'olive. Ajouter l'écorce d'orange, la feuille de laurier et la gousse d'ail pelées en julienne et laisser reposer pendant une heure. Ensuite, retirer l'ail et la feuille de laurier. Assaisonner la vinaigrette avec du sel et du poivre.

Présentation:

Verser la vinaigrette sur la salade, ajouter les dattes et garnir des cubes de **CAMBOZOLA** restants et des pignons de