



# Salade hawaïenne



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 ananas frais (pelé et coupé en rondelles)  
8 tranches de pain toasté  
huile d'olive (Coricelli)  
200 grammes de jambon de ferme (Luka)  
3 cuillères à soupe mayonnaise (Hellmann's)  
3 cuillères à soupe de yaourt  
poivre de cayenne  
1 pincée sel et poivre  
200 grammes de mâche (nettoyée)  
oregano  
radis (en fines tranches)

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez les tranches d'ananas en petits cubes.
- 2.** Coupez le pain toasté en dés. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y revenir le pain jusqu'à ce qu'il soit doré.
- 3.** Coupez le jambon en cubes.
- 4.** Mélangez la mayonnaise avec le yaourt. Assaisonnez avec du poivre, du sel et du poivre de Cayenne.
- 5.** Mettez la mâche dans un bol et mélangez-la avec l'ananas et le jambon. Parsemez d'origan, de croûtons et de radis.
- 6.** Accompagnez de sauce au yaourt.
- 7.**