

MESCLUN DE SALADE GARNI

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Faible
- **Pays** : France



Ingrédients pour 2 personnes

- **Mesclun de salade (Mâche, frisée, endive carmine, salade trévis)**
- **1 ½ carotte râpée**
- **6 tomates cerise**
- **2 œufs durs**
- **50 g d'emmental**
- **Pain de mie (croustons)**
- **Persil, ciboulette**
- **vinaigrette**

Étapes de préparation

1. Laver vos légumes (salade, carotte)
2. Couper les tomates et les œufs en 4
3. Découper l'emmental en petits dés
4. Préparer vos croustons de pain et les frire.
5. Faire votre sauce avec 3 cuillères d'huile, 1 de citron, 1 cuillère à café de moutarde à l'ail et au persil, sel, poivre et persil.

