

SALADE AU LANGRES CHAUD

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de cuisson :** 10 min



Ingrédients pour 5 personnes

- 1 petit pied de frisée bien blanche
- 1 gousse d'ail
- 1/2 baguette de pain de la veille
- 1 petit Langres affiné (un peu sec de préférence)
- 1/2 cuillère de moutarde forte
- 1 cuillère de vinaigre de vieux vin
- 3 cuillères d'huile de noix, sel fin et poivre au moulin.

Etapes de préparation

1. Faire une vinaigrette à l'huile de noix (ou de noisettes) puis l'assaisonner d'une gousse d'ail hachée.
2. Tailler des petites tranches de pain dans une baguette. Disposer sur chaque tranche une petite part de fromage. Mettre au four chaud. Quand le fromage commence à fondre et à gratiner, poser les petits toasts chauds sur la salade et parsemer de cerneaux de noix.
3. Servir sans plus attendre.

