

SALADE AUVERGNATE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de cuisson :** 5 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de salade
- 200 g de saucisse sèche
- 200 g de fourme d'ambert
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g de trompettes de la mort
- 12 cerneaux de noix
- 8 tomates cerises
- un peu de pain rassis
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- jus de 1/2 citron
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre

Etapes de préparation

1. Triez et nettoyez les salades mélangées. Lavez et épongez-les. Tranchez la saucisse sèche en fines rondelles.
2. Rincez soigneusement les champignons. Éliminez le pied des champignons de Paris et découpez les chapeaux en fines tranches. Mettez-les dans un bol et arrosez-les aussitôt de jus de citron. Faites étuver les trompettes de la mort pendant 10 minutes dans un peu de beurre. Réservez-les.
3. Détaillez la fourme d'ambert en lamelles. Préparez les croûtons avec un reste de pain un peu rassis. Découpez de fines tranches, frottez-les sur les deux faces avec de l'ail, arrosez d'un filet d'huile d'olive et mettez sous le grill du four 2 à 3 minutes.
4. Dans un bol, préparez la sauce en mélangeant une pincée de sel, une pincée de poivre, la moutarde, le vinaigre et les deux huiles. Emulsionnez à la fourchette.
5. Dans un grand saladier, réunissez les ingrédients, versez la sauce.

