

SALADE D AUTOMNE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 5 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de dés de jambon
- 300 g de champignons de Paris
- 200 g de tomates cerise
- 120 g de mesclun
- ½ bouquet de coriandre
- ½ citron
- 10 cl de crème fleurette
- 3 gousses d'ail confites
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 1 càs de moutarde
- Sel et poivre

Étapes de préparation

1. Lavez et essuyez les champignons. Otez le pied et émincez-les.
2. Arrosez-les de jus de citron. Lavez et essuyez les tomates cerise, puis coupez-les en deux. Emincez les gousses d'ail confites. Lavez, séchez et hachez la coriandre.
3. Mélangez la salade, les dés de jambon, les champignons, les tomates et l'ail dans un saladier.
4. Préparez une vinaigrette en émulsionnant la crème fraîche, l'huile d'olive, la moutarde, la vinaigre balsamique, du sel et du poivre dans un bol. Ajoutez la coriandre et mélangez.
5. Versez la vinaigrette sur la salade avant de servir.
6. Possibilité d'ajouter des dés de pommes à cette savoureuse salade.

