SALADE DE LA MERE POULARD

- **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 6 personnes

- **300 g de mâche,**
- **250 g de champignons de Paris,**
- **2 œufs,**
- **300 g de restes de poulet rôti,**
- **jus de citron,**
- **100 g d'emmental,**
- **sel, poivre, moutarde,**
- **3 tranches de pain rassis,**
- **beurre, huile de tournesol.**

Etapes de préparation

1. Détaillez les champignons en lamelles, déposez-les dans un plat hermétique et versez une bonne dose de jus de citron dessus. Salez, poivrez et fermez le plat, laissez-le 1 ou 2 heures au réfrigérateur. Coupez les tranches de pain rassis en cubes égaux. Faites chauffer du beurre dans une poêle et faites-y dorer les croûtons. Réservez. Lavez et essorez la mâche.

2. Détaillez le poulet en lamelles. Coupez l'emmental en lamelles également.

3. Battez les deux œufs grossièrement et faites-les cuire en omelette très, très fine. Détaillez-la aussi en lamelles.

4. Déposez la mâche dans chaque assiette, couvrez-la de poulet, d'emmental, d'omelette et des champignons égouttés. Allongez le jus de citron des champignons avec un peu d'huile, moutarde, sel et poivre. Versez sur la salade et décorez-la avec les croûtons au dernier moment.