

## *Salade de Blé aux Œufs de Caille*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- 200 g de salade de blé
- 150 g de champignons de Paris
- ½ citron
- 8 cerneaux de noix
- 10 œufs de caille
- 2 c à soupe de vinaigre
- 1 c à café de moutarde
- Sel
- Poivre
- 3 c à soupe d'huile d'olive

### **Recette:**

- Nettoyez la salade et les champignons.
- Emincez les champignons et citronnez-les aussitôt.
- Faites cuire les œufs de caille (4 minutes), égouttez-les et écalez-les. Coupez-les en deux.
- Préparez l'assaisonnement en mélangeant tous les ingrédients dans l'ordre suivant : le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre et enfin l'huile d'olive.
- Dans chaque assiette, disposez la salade, quelques champignons émincés, parsemez de cerneaux de noix et des œufs de caille. Assaisonnez avec la sauce moutarde (environ 1 c à soupe et demi par personne).