

Salade de Mache et Roquette, Pomme Granny, Noix et Comté

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Moutarde au Miel	1 c à café
- Vinaigre de Cidre	2-3 c à soupe
- Huile d'Olive	3-4 c à soupe
- Ail en Poudre	un peu
- Pomme Granny (Verte)	1
- Cerneaux de Noix	qq.
- Comté	100g
- Salades de Blé	3 belles poignées (mâche)
- Roquette (Salade)	1 poignée
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans un grand saladier, préparez votre « saumon » en plaçant d'abord la moutarde au miel puis le vinaigre avec l'ail, sel et poivre.
- Fouettez énergiquement puis intégrez l'huile d'olive tout en continuant de fouetter.
- Coupez la pomme en dés (sans la peler) et ajoutez-les dans le saladier ainsi que quelques cerneaux de noix.
- Ecroutez le Comté puis taillez-le en dés.
- Ajoutez les salades dans le saladier avec le fromage et fatiguez-la à l'aide de grands couverts.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Idéale pour accompagner un plat de sanglier fort en goût.