

# SALADE AUVERGNATE

 pour 4 personnes

 30 mn

 10 mn

## Ingrédients :

200 g de salade batavia  
200 g de saucisse sèche.  
2 tranches de jambon d'Auvergne  
200 g de fourme d'Ambert  
200 g de champignons de Paris  
12 cerneaux de noix

## Vinaigrette :

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 / Poivre

## Préparation :

1. Laver et éponger la salade batavia.
2. Rouler les tranches de jambon et détailler-les en tronçons de 4 cm environ.
3. Rincer soigneusement les champignons.
4. Eliminer le pied des champignons de Paris, découper les chapeaux en fines tranches. Les mettre dans un bol et les arroser aussitôt de jus de citron.
5. Détailler la fourme d'Ambert en lamelles.
6. Préparer les croûtons avec un reste de pain un peu rassis.
7. Découper de fines tranches, les frotter sur les deux faces avec de l'ail, arroser d'un filet d'huile d'olive.
8. Mettre sous le grill du four 2 à 3 minutes.
9. Dans un bol, préparer la sauce en mélangeant une pincée de sel, une pincée de poivre, la moutarde, le vinaigre et les deux huiles.
10. Emulsionner à la fourchette.
11. Dans un grand saladier, réunir les ingrédients, verser la sauce. Mélanger délicatement et servir aussitôt.

