

SALADE BOURBONNAISE

 pour 4 personnes  10 mn  0 mn

Ingrédients :

100 g de jeunes pousses de salade
1 tomate de Marmande
Cerneaux de noix
120 g de gésiers confits
1 tranche de jambon cru d'Auvergne
2 ou 3 toasts de pain grillé
50 g de bleu d'Auvergne
15 cl d'**huile vierge de noix**
4 cl de vinaigre de framboise

Préparation :

1. Mélanger l'huile vierge de noix et le vinaigre de framboise.
2. Couper la tomate en suprêmes, mélanger la salade et la tomate, ajouter la vinaigrette.
3. Disposer la salade ainsi composée au centre d'une assiette, ajouter les cerneaux de noix, les gésiers confits et le jambon détaillés en fine lamelle.
4. Etaler un peu de bleu d'Auvergne sur les toasts et faire gratiner quelques instants au four..
5. Ajouter pour finir un trait d'huile vierge de noix sur la salade.