

Salade fromagère



Ingrédients

- 80 g de comté
- 80 g de bleu
- 80 g de mimolette
- 2 càs de pignons de pin
- 120 g de salade verte mélangée ou de mesclun
- 8 tomates cerises
- 4 tranches de jambon blanc



Préparation

Commencez par retirer les croûtes des fromages, taillez-les en cubes puis réservez.

Dans un moule, déposez les pignons de pin, enfournez-les et grillez-les à sec à 180°C.

Pendant ce temps, lavez la salade et les tomates. Déposez-les dans un saladier et ajoutez les cubes de fromages.

Découpez le jambon en lanières.

Au moment de servir, répartissez la salade fromagère dans les assiettes, et déposez-y les lanières de jambon avec les pignons de pin.



Astuces de chef

« Dans ce plat, le fromage assure nos besoins en calcium et en protéines : le jambon peut alors être facultatif. N'hésitez pas à préparer une vinaigrette à base de miel qui accompagnera parfaitement les cubes de fromage.. »