

La salade d'automne

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes

Ingrédients

-  100 g de mesclun (c'est un mélange de feuilles de salades)
-  12 gros grains de raisin
-  1 petite échalote
-  4 figes
-  60 g de fourme d'Ambert (c'est un fromage)
-  8 cerneaux de noix
-  4 tranches de jambon cru
-  1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
-  2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
-  sel et poivre

MIAM, CETTE SALADE A VRAIMENT DU CARACTÈRE !



1 Épluche l'échalote. Lave les fruits. Coupe les grains de raisin en quatre et retire les pépins. Coupe les figes en tranches, puis chaque tranche en deux.



2 Coupe le jambon en lanières et le fromage en petits morceaux. Sépare chaque cerneau de noix en deux. Hache finement l'échalote avec un couteau.



3 Dans un saladier, mélange le mesclun, le jambon, les fruits, le fromage, l'échalote et les morceaux de noix. Répartis la salade dans quatre assiettes.



4 Mélange l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre dans un bol. Verse un peu de vinaigrette sur chaque assiette avec une cuillère à soupe. Voilà, c'est prêt !