



Salades

Salade francomtoise



40 min **20 min** **20 min** **0** **813**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade francomtoise

1 **Salade(s)**
120 g **Comté**
1 **Saucisse(s) de Morteau**
100 g **Lardon(s)**
8 **Pomme(s) de terre**
30 g **Noix (cerneau)**
1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour la vinaigrette

4 c. à soupe **Huile de noix**
3 c. à soupe **Vin blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Confectionner une vinaigrette avec l'huile de noix, le vin blanc du Jura, du sel et du poivre.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Frotter les pommes de terre grenaille avec du gros sel pour retirer leur peau. Les rincer et les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 15 minutes.
- 2 Les laisser refroidir puis les couper en deux dans le sens de la longueur.
- 3 Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, faire revenir les pommes de terre pendant quelques minutes. Réserver.
- 4 Couper la saucisse de Morteau en rondelles. Ajouter les lardons et les rondelles de saucisse de Morteau dans la poêle, les faire revenir pendant quelques minutes.

Étape 3

Dressage de la salade

- 1 Eplucher et laver la salade. La disposer dans les

assiettes.

- 2 Disposer les pommes de terre, les lardons et les rondelles de saucisse de Morteau sur la salade.
- 3 Couper le Comté en cubes. Parsemer la salade de cubes de Comté et de noix.
- 4 Napper de vinaigrette puis servir.