Salade de montagne au bleu d'Auvergne

Type de recette: Entrée ou plat Origine: Auvergne Saison: Printemps/été

Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
1/5	15 mn	1/5	0 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

* 2 grosses endives
* 4 tranches de jambon d'Auvergne
* 150 g de bleu d'Auvergne
* Quelques cerneaux de noix
* 1 c à s d'huile de noix
* 2 c à s d'huile de pépins de raisin
* 1 c à s de vinaigre
* Sel et poivre

La recette:

1- Nettoyer les endives et enlever le trognon. Les émincer grossièrement et les déposer dans un saladier.

2- Réaliser la vinaigrette: Dans un bol, ajouter au sel, le poivre, les huiles et le vinaigre. Bien mélanger et arroser les endives d'une cuillère de cette vinaigrette.

3- Dégraisser le jambon et le détailler en lanières. Couper le fromage en dés.

4- Dressage: Sur un grand plat de service ou des assiettes individuelles, déposer des endives, garnir de lanières de jambon et de dés de bleu, parsemer de cerneaux de noix hachés et arroser de vinaigrette juste avant de servir.
Décorer éventuellement avec quelques peluches de cerfeuil ou des tiges de ciboulette.

Les conseils du chef:

Accompagner cette salade de tranches de pain de campagne frottées d'ail et légèrement toastées.

Les conseils du sommelier:

Vin blanc ou rosé bien frais. Pour rester dans la région, pourquoi pas un St Pourçain blanc, gris ou rosé?

Notes :----------