

SALADE AUVERGNATE

Juin 1998 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (1 personne) :

- ★ 2 pommes de terre à chair ferme type « Charlotte » (180 g)
- ★ 1 tranche de jambon blanc
- ★ 1 tranche de jambon cru d'Auvergne
- ★ 1 tomate ferme (Roma ou grappe)
- ★ 1 tranche de 50 g de cantal
- ★ 1 portion de 50 g de Bleu d'Auvergne
- ★ 4 ou 5 feuilles de salade (Batavia)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile
- ★ 20 g de beurre frais
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Poêle

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,40 € par personne



Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en dés ou en rondelles, les rincer, les égoutter, les sécher et les faire dorer dans l'huile à feu doux environ 20 minutes; saler et poivrer en fin de cuisson. Recouvrir une grande assiette avec les feuilles de salade, disposer les deux tranches de jambon, les deux fromages, la tomate coupée en quartiers, les pommes de terre sautées et la noix de beurre. Servir avec des tranches de pain de campagne.

Boisson :

Un gris des Côtes d'Auvergne servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.