

Salade au roquefort aux croûtons aillés



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Une salade très simple, qui séduira les amateurs de fromage persillé.

Recette proposée par : Laurence AULAGNE

Ingrédients

- 1 salade verte (ici, de la batavia)
- roquefort
- 1 tiers de baguette de pain
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre

Préparation

- 1 Coupez la baguette en 2, faites-la légèrement griller au grille-pain.
- 2 Frottez-la avec une demi gousse d'ail, puis coupez-la en petits dés.
- 3 Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, et faites brunir vos croûtons avec le reste de l'ail haché.
- 4 Salez et poivrez un peu.
- 5 Disposez la salade à la vinaigrette (huile d'olive + vinaigre de Xérès) dans vos assiettes.
- 6 Coupez le Roquefort en dés et disposez par-dessus, et finissez par les croûtons aillés. Dégustez sans attendre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

