Salade de mâche aux poires et au bleu d'Auvergne

INGRÉDIENTS

- 200 g de mâche
- 2 poires
- 200 g de bleu d'Auvergne
- 50 g de noisettes décortiquées
- 4 très fines tranches de lard fumé
- 1 c-à-c de moutarde à l'ancienne
- 1 c-à-s de vinaigre
- 3 c-à-s d'huile
- sel et poivre

PRÉPARATION

Nettoyez soigneusement la mâche, lavez-la plusieurs fois et essorez-la. Détaillez le fromage en cubes.

Pelez les poires et coupez-les en lamelles. Faites griller les noisettes quelques minutes à sec dans une poêle et laissez-les refroidir sur un papier absorbant.

Dans un saladier, préparez une vinaigrette avec du sel, du poivre, la moutarde, le vinaigre et l'huile.

Émulsionnez-la à la fourchette. Ajoutez dans le saladier la mâche, les poires et le fromage, remuez délicatement.

Faites griller à sec et à feu vif les tranches de lard fumé pour qu'elles soient croustillantes. Disposez-les sur la salade, parsemez de noisettes et servez.

Temps de préparation : 25mn
Temps de cuisson : 10mn
Temps total : 35mn