Toque & Tablier

Salade d'automne aux figues, Saint Nectaire, Bresaola et noisettes

Pour 4 personnes.
Préparation 15 min

Ma liste de courses… Chez

Les proportions que je donne ci-dessous sont pour une entrée. Si vous en faîtes tout un plat, il faut rajouter la moitié voire le double de mes proportions.

Le primeur :

- 8 poignées de mesclun (soit 250g à peu près)
- 4 figues violettes

Le fromager :

- 8 tranches de Saint Nectaire AOP

Le charcutier :

- 8 tranches de Bresaola

L'épicier :

- De l'huile, du vinaigre balsamique, sel et du poivre pour l'assaisonnement
- 12 ou 16 noisettes entières (la marque Vahiné en propose)

1. Préparez votre assaisonnement dans un saladier ou des assiettes. Mettez votre mesclun et mélangez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
2. Coupez le Saint Nectaire en tranches 3 ou 4 mm (à peu près) et coupez chacune des tranches en 2. Comptez 2 tranches par personne et posez sur la salade.
3. Coupez les figues en quartiers et disposez-les sur la salade. Coupez chaque tranche de Bresaola en 2 et disposez-les sur votre salade.
4. Concassez grossièrement les noisettes et mettez-les sur votre salade et envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : Pour ne pas mettre des noisettes partout en les concassant, mettez-les dans un sac hermétique et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie !

Une bonne organisation : vous pouvez tout préparer en avance, vous mettrez votre salade au frais en attendant de passez à table !