

Salade-repas automnale

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

3 tranches de pain rustique (grosses, coupées en dés)
huile d'olive
4 mini gemmes
175 grammes de châtaignes (précuites, prêtes à l’emploi)
200 grammes betteraves (cuites, prêtes à l’emploi)
1 paquet de mâche
8 tranches de jambon sec
1 poignée de noix de pécan
1 poire (en morceaux)

Pour la sauce :

1 oignon rouge (émincé)
2 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge
2 cuillères à soupe de moutarde
4 cuillères à soupe d'huile de noix

Méthode de préparation

1. **Faites dorer les dés de pain à l’huile d’olive et égouttez-les sur du papier absorbant.**
2. **Émincez les petites laitues. Coupez les châtaignes en deux. Émincez les betteraves rouges. Coupez les œufs en quatre. Étalez la salade de blé dans un grand plat. Garnissez-la de laitue, de châtaignes, de betterave rouge, d’œufs, de jambon sec, de croûtons, de noix de pécan et de poire.**
3. **Préparez la vinaigrette : mélangez tous les ingrédients. Arrosez-en la salade.**