



# 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.