

SALADE D'AUTOMNE AUX CHAMPIGNONS

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

sauce vinaigrette:

4 cs d'huile
2 cs de vinaigre de pommes
1/3 cc de bouillon
de légumes en pâte
1/2 cc de moutarde
1 dl de lait
sel, poivre



croûtons:

4 tranches de pain toast, coupées en dés de 1 cm
beurre pour rôtir

salade:

1/2 panier à salade de rampon, endives, chicorée
rouge, feuille de chêne, etc.
200 g de chanterelles soigneusement nettoyées,
les plus grosses coupées en morceaux
200 g de champignons de Paris bruns, coupés en
quatre
beurre pour rôtir

PREPARATION

- 1 Mélanger les ingrédients de la vinaigrette, assaisonner.
- 2 Dorer les croûtons au beurre .
- 3 Laver la salade, la fractionner à la main ou la couper en morceaux. Essorer.
- 4 Etuver brièvement les champignons, par portions, dans le beurre, assaisonner.
- 5 Verser la sauce sur la salade, fatiguer, dresser sur des assiettes.
- 6 Garnir de champignons et de croûtons. Servir immédiatement.