

Salade d'épinard et sa mimolette

CUISIMAGES

Réf :
1402

Type :
Salade

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
4 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingédients pour 4 personnes

- 100 g de petites feuilles d'épinard
- 8 œufs de caille
- 3 tomates
- 100 g de mimolette extra vieille
- 30 g de cerneaux de noix

Vinaigrette :

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 6 cuillères à soupe d'huile de noix
- Sel et poivre



Faites cuire les œufs de caille en les plongeant 4 min dans l'eau bouillante.

Ecalez les et coupez les lorsqu'ils sont froids.



Lavez les épinards, essorez les et coupez les en fines lanières.

Lavez les tomates et coupez les en fins quartiers.



Coupez la mimolette en petits dés.

Préparez la vinaigrette avec le vinaigre de vin, huile de noix, sel et poivre.

Mélangez les ingrédients, arrosez de vinaigrette et servez.



Conseils
Variante
Vin

Fitou