



# SALADE DE RAMPON AVEC SAUCE AUX NOIX ET AU LARD



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Préparation simple et rapide



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LA SAUCE À SALADE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**300 g** Demi-crème acidulée

**100 ml** Huile d'olive

**50 ml** Huile de noix

**50 ml** Eau

**80 g** Moutarde de Dijon

**70 ml** Vinaigre

Sel et poivre

**100 g** Lard, coupé en dés

### POUR LA SALADE

**500 g** Rampon

**12** Tomates cerises, coupé en quartiers

**6** Œuf(s), dur(s)

**150 g** Pain noir, coupé en dés

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce à salade: réduire tous les ingrédients (sauf le lard) en purée fine au mixeur-plongeur.
2. Faire griller les lardons et les mélanger à la sauce.
3. Pour la salade: laver et dresser le rampon avec les quartiers de tomate, les œufs et les croûtons. Napper de sauce et servir.