



# 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 10 PORTIONS

### POUR LA SAUCE À SALADE

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

**600 g** Demi-crème acidulée

**200 ml** Huile d'olive

**100 ml** Huile de noix

**100 ml** Eau

**160 g** Moutarde de Dijon

**140 ml** Vinaigre

Sel et poivre

**200 g** Lard, coupé en dés

### POUR LA SALADE

**1 kg** Rampon

**25** Tomates cerises, coupé en quartiers

**12** Œuf(s), dur(s)

**300 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.