



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



simplement

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.