

# SALADE PARISIENNE

Mai 2004 (Révisé en mai 2017)

## Ingrédients (1 personne) :

- ★ 60 g d'Emmental
- ★ Une tranche de jambon blanc
- ★ Un cœur de Batavia
- ★ 1 tomate (Roma ou grappe)
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 œuf
- ★ 3 cornichons au vinaigre
- ★ 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigrette

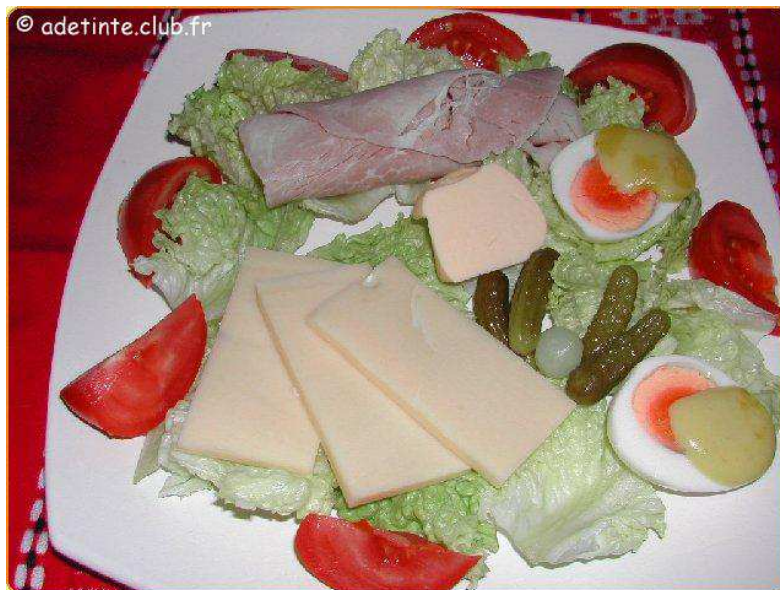
Ustensiles : Casserole

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,50 € par personne



## Recette :

Porter une casserole d'eau à ébullition, y placer l'œuf et le cuire 10 minutes; le rafraîchir et l'écaler. Laver la salade, l'essorer, la couper en morceaux de 3 cm de côté. Rincer la tomate, l'essuyer et la couper en quartiers.

Recouvrir une grande assiette avec les feuilles de salade, disposer la tranche de jambon, l'emmental coupé en grandes lamelles fines, les quartiers de tomate, l'œuf coupé en deux, le beurre et les cornichons. Arroser la tomate avec la vinaigrette, l'œuf dur avec la mayonnaise. Servir avec des tranches de pain de campagne.

## Boisson :

Un Côtes du Rhône rouge. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.