



Salade auvergnate

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients :

200 g de pommes de terre nouvelles
1 salade
200 g de cantal jeune ou entre-deux
1 tranche assez épaisse de jambon de pays
1 douzaine de cerneaux de noix
1 échalote
huile de noix
vinaigre de vin
moutarde
sel, poivre

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau.
Nettoyez la salade et coupez-la grossièrement.
Épluchez puis hachez l'échalote.
Préparez une vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, la moutarde et l'échalote.
Coupez le fromage et le jambon en petits dés.
Une fois cuites, épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés.
Dans un saladier, mélangez les pommes de terre, la salade, le fromage, le jambon et les cerneaux de noix.
Versez la vinaigrette. Salez, poivrez et servez immédiatement.

Source : www.cuisineaz.com

Recette de région : [Découvrez la cuisine de l'Auvergne](#)