

Salade aux crottins

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Pour 4 personnes :

- § 200 g de salades mélangées (trévisse, roquette, batavia par exemple) ou du mesclun tout prêt
- § 4 tranches de pain de campagne.
- § 4 crottins.

Pour la sauce :

- § 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin.
- § 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide.
- § 1 cuillerée à soupe d'huile de noisette.
- § 1 cuillerée à café d'échalote hachée, sel, poivre.

1. Nettoyez les salades, lavez-les, essorez-les sur du papier absorbant ;cassez-les grossièrement si nécessaire et répartissez-les sur quatre assiettes individuelles.
2. Faites griller les tranches de pain dans un grill-pain, réservez-les au chaud
3. Allumez le gril du four. Coupez les crottins en deux dans le sens horizontal et mettez-les sous le gril partie coupée au-dessus. Lorsqu'ils commencent à grésiller (ou à fondre, selon les goûts), disposez-en deux sur chaque tranche de pain,à coté de la salade. Arrosez la salade de sauce vinaigrette ; mélangez délicatement.
4. Servez immédiatement, pendant que les toasts sont encore chauds.