

Salade de champignons sauce roquefort

Ingédients 2 personnes

- 40 gr de roquefort
- 1 petite cuillère à soupe de crème épaisse allégée Elle & Vire
- 250 gr de champignons de Paris ou bruns
- 1 grosse poignée de mesclun et roquette.
- Quelques tomates cerises
- Quelques olives noires
- Vinaigrette faite avec vinaigre Balsamique et Moutarde à l'ancienne
- Quelques brins de cerfeuil
- un demi citron
- Tranches de pain grillé
- Fleur de sel (attention au sel le roquefort est salé)
- Poivre au moulin



Étapes



- Laver les feuilles de Mesclun et de Roquette et les essorer
- Eplucher les champignons, les couper en lamelles puis les arroser de citron. Bien remuer et réserver
- Mettre le morceau de Roquefort dans une assiette et l'écraser avec une fourchette
- Ajouter la crème fraîche et bien mélanger
- Réaliser une vinaigrette avec le vinaigre Balsamique et la moutarde, de l'huile, Poivre. Bien mélanger le tout
- Incorporer une partie du Roquefort. Remuer le tout soigneusement.
- Mélanger les salades avec les champignons.
- Ajouter les tomates, les olives et le cerfeuil puis ajouter une cuillère à soupe de Roquefort.
- Mélanger le tout et présenter la salade sur un plat.
- Faire griller des tranches de pain et les ajouter sur le bord du plat.
- Servir le reste de sauce dans un ramequin avec le plat

