

# Salade composée

13 personnes



16 petites endives  
7 tomates  
6 poivrons verts  
500 gr de champignons de Paris  
2 bottes de radis  
7 tranches de jambon cru  
1 bocal d'olives noires  
Moutarde  
échalotes  
Huile d'olives  
Vinaigre de cidre  
Sel - poivre

Laver et éplucher les légumes puis couper en lamelles les endives, les tomates, les champignons de Paris, les radis (en garder quelques-uns pour la garniture et les découper alors en fleurs)

Couper le jambon en lamelles et le faire légèrement griller

Dans le plat de service, disposer les lamelles de légumes, et dessus le jambon grillé

Server l'assaisonnement à part, il sera composé de moutarde, sel poivre, échalote finement ciselée, vinaigre de cidre et huile d'olive