



## Recette

# Salade d'automne

Cette salade de mâche avec des rondelles de pomme chaudes est simplement divine

**30 Min.**

Temps de préparation



**30 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### SALADE

200 g de mâche, parée, lavée **De saison**

150 g de lard à griller, coupé en lamelles

1 à 2 pommes, en rondelles

1 cs de beurre à rôtir

### SAUCE

2 à 3 cs de jus de pomme

1 cc de moutarde

3 cs de vinaigre de pomme

5 cs d'huile de colza

sel, poivre

### NOIX

50 g de noix, hachées

1 cc de romarin, haché

Un peu de beurre

sel

## Voici comment faire

**1 de 4**

### Rezeptvideo

---

**2 de 4**

### SALADE

Répartir la salade dans des bols ou sur des assiettes. Faire griller le lard et les pommes dans le beurre à rôtir chaud, assaisonner et mettre sur la salade.

---

**3 de 4**

### **SAUCE**

Bien mélanger tous les ingrédients.

---

**4 de 4**

### **NOIX**

Faire griller les noix avec le romarin dans le beurre, saler. Verser la sauce sur la salade et parsemer de noix.

### **CONSEIL**

Variante végétarienne sans bacon.