



Salade de pain avec ROUGETTE

20 minutes

simple

300g ROUGETTE

200g de baguette

8 tomates cerises

1 oignon rouge

400g de salade mixte

100g de champignons

Pour la vinaigrette:

80 ml d'huile d'olive

4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc

sel et poivre



Préparation:

Profitez en un instant

Nettoyez les champignons, coupez-les et faites-les frire dans une poêle avec un peu d'huile. Coupez l'oignon et les tomates, la baguette et coupez le fromage en dés. Laver la salade et mélanger délicatement avec tous les ingrédients et laisser reposer environ 10 minutes. Hacher les herbes pour la vinaigrette et bien mélanger avec les autres ingrédients. Placez tout sur une assiette. A combiner avec du pain de seigle solide et un vin rouge léger.