

# Salade au fromage d'été



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes

## Ingrédients

150 g fromage dur

1 laitue maraîchère  
verte

1 bouquet de fines herbes  
(cerfeuil, ciboulette, estragon)

3 oeufs

huile, vinaigre

sel, poivre

## Préparation

Lavez, parez la laitue. Lavez et ciselez les herbes. Taillez le fromage en fine julienne. Cuisez les oeufs durs. Ecalez, hachez-les finement. Rassemblez le tout dans un saladier. Assaisonnez au goût, brassez pour bien disperser herbes et fromage.