

Salade de chicorée au Comté



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
10 minutes

Ingrédients

100 g [Comté](#)
1 chicorée
2 tranches de pain
de ménage rassis
1 cuillère à café de
moutarde
1 cl vinaigre
2 cl huile neutre
1 cl huile de noix

Préparation

Lavez, épluchez la scarole ou la chicorée frisée, dont vous ne conservez que le coeur. Détaillez les tranches de pain. Grillez-les en petits cubes. Taillez le fromage en dés. Dans le saladier, préparez la vinaigrette moutardée. Rassemblez les croûtons, les cubes de fromage. Ajoutez la [salade](#). Brassez.