



Salade de Morteau et son vinaigrette au miel

Préparation : 25 min.

Cuisson : 1 heure

Pour 4 personnes

- 1 Saucisse de Morteau
- 200 g de comté
- 1 Salade verte (laitue)
- 1 botte d'asperges
- 50 g de noisettes effilées
- 2 tomates et 1/2 citron
- 1 c à soupe de vinaigre
- 2 c à café de moutarde
- Quelques brins de ciboulette
- 3 c à soupe d'huile
- 1/2 c à café de miel
- Gros sel – sel et poivre de moulin

1/ Pochez la saucisse de Morteau (sans la piquer) 40 min. dans de l'eau tout juste frémissante. Epluchez les asperges et cuisez-les dans de l'eau bouillante salée et citronnée. Mondiez les tomates et coupez-les en quartiers puis salez-les. Lavez et égouttez la salade. Détaillez des copeaux dans la moitié du comté avec un couteau économe et râpez le reste.

2/ Préparez une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, la moutarde, le miel, salez et poivrez. Faites légèrement griller les noisettes dans un poêle sans adjonction de matière grasse.

3/ Après l'avoir égouttée, pelez et tranchez la saucisse en rondelles de 1cm d'épaisseur. Placez celles-ci sur un plaque, parsemez-les de comté râpé et faites-les gratiner 5 min. sous le gril du four.

4/ Assaisonnez la salade avec la vinaigrette. Dressez-la en dôme au centre des assiettes, répartissez dessus les asperges, les copeaux de comté et les noisettes. Ajoutez la ciboulette ciselée puis disposez autour les rondelles de saucisse et les quartiers de tomate.

Bon appétit.