



POUR 2 PERSONNES :

- 90g de magret fumé grandes tranches Labeyrie,
- 1 carotte,
- 50 g de haricots verts très fins,
- 175 g de girolles,
- Moutarde, sel, poivre,
- Vinaigre de Xérès,
- Huile de tournesol et huile de noix.

SALADE TIÈDE DE LÉGUMES, GIROLLES ET MAGRET FUMÉ

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Pour la sauce : mettez $\frac{1}{2}$ c de moutarde dans un petit bol, ajoutez 3 c d'huile de tournesol et 2 c d'huile de noix, remuez énergiquement. Ajoutez le sel, le poivre, et 1 c de vinaigre de Xérès tout en continuant de remuer.
- 2 Epluchez, lavez et cuisez à l'eau la carotte et les haricots verts séparément.
- 3 Taillez la carotte en très fines lamelles.
- 4 Poêlez les girolles avec une cuillère d'huile de tournesol.
- 5 Déposez sur une assiette les lamelles de carottes et les haricots verts.
- 6 Versez la sauce sur les légumes et posez les girolles et les tranches de magret.
- 7 Servez tiède.

TRUCS ET ASTUCES :

Taillez les carottes à l'économe pour faire des tagliatelles.