

LA SALADE PARISIENNE

Produits



Rings oignon rouge
250g Florette



Batavia
500g Florette



Tomate cerise
1kg Florette

Ingédients

- 600g Tomate cerise Florette
- 500g Batavia Florette
- 200g Rings oignon rouge Florette
- 400g Jambon blanc en tranche
- 300g Champignons de Paris émincés
- 300g Emmental en cube
- 150g Cornichons
- 10 Œufs
- 200g Croûtons
- 350g Sauce vinaigrette prête à l'emploi



Plat principal



10 unités



30 min

Les étapes de préparation

1. Cuire les œufs durs, les écaler puis les couper en quartiers. Couper le fromage en cubes réguliers. Détailler le jambon en chiffonnade, en conservant des morceaux larges. Émincer finement les champignons. Couper les cornichons en rondelles. Réserver l'ensemble au froid positif (+3 °C) jusqu'au montage.

2. Couper les tomates cerises Florette en deux. Réserver avec les rings d'oignons rouges Florette au froid positif (+3 °C).

3. Dans chaque bol, déposer une base de batavia Florette (50g). Ajouter tomates cerises Florette (40g). Répartir jambon en chiffonnade (60g). Ajouter œuf dur en quartiers (1 œuf), l'emmental en cubes (30g), les champignons émincés (30g) et les cornichons en rondelles (15g). Compléter avec rings d'oignons rouges Florette (20g). Ajouter croûtons (20g). Napper de vinaigrette (35g). Assaisonner légèrement si nécessaire.



Astuce du chef !

Disposer le jambon, l'œuf et les cornichons bien visibles en surface renforce l'identification immédiate de la salade Parisienne en vitrine.

