

## Salade hivernale sucrée salée

C'est bien connu, on n'a pas forcément envie d'une salade bien fraîche quand l'hiver pointe le bout de son nez. Et même pour ceux qui adorent, on peut en avoir vite ras le bol des salades d'endives et autres carottes râpées... Voici donc la recette d'une petite salade très riche en goût (et pas tant que ça en calories...) pour les longues soirées d'hiver qui s'annoncent...



Une recette bien évidemment ULTRA simple et rapide à faire, et qui peut même être proposée au menu lorsque l'on reçoit des invités (Oui je suis du genre à faire simple et rapide quand des amis viennent manger chez moi).

**Préparation : 5 min**

**Cuisson : 1 à 5 min**

### **Ingrédients pour 2 personnes :**

- 1 salade de jeunes pousses (la moitié d'un sachet environ)
- 2 tranches de jambon cru (ou jambon de Parme, jambon sec...)
- 1 poire bien mûre
- 40 g de comté environ selon le degré de votre addiction au fromage
- 2 chèvres chauds
- 2 tranches de baguette de pain pour faire les croutons
- Quelques cerneaux de noix
- Une petite sauce vinaigrette (avec de l'huile de noix si vous avez ça dans vos placards)



**Préparation :**

1. Lavez la salade si besoin. Puis dressez directement les assiettes en y déposant les jeunes pousses.
2. Découpez le jambon cru en petits 'lambeaux' et le comté en petits dés.
3. Coupez la poire en gros morceaux puis préparez quelques cerneaux de noix. Ajoutez le tout sur les jeunes pousses.
4. Découpez 2 tranches de baguette de pain, faites les griller soit au four soit avec un grille pain si vous avez cette bestiole dans vos placards. Puis faites fondre les chèvres chauds soit une minute au micro-ondes (si vous préférez que le fromage soit complètement fondu) soit 4 à 5 minutes au four (si vous aimez le fromage tout juste chaud, un peu grillé et en un seul morceau). Personnellement, je préfère quand il est bien fondu...
5. Versez un peu de vinaigrette à l'huile de noix sur la salade, ajoutez-y une tranche de pain grillée et le chèvre chaud dessus. Et mangez ! C'est tout !