

Salades

Salade de mimolette vieille à la florentine



30 min **25 min** **5 min** **0** **687**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade de mimolette

200 g **Mimolette**
 300 g **Pousses d'épinard**
 12 tranche(s) **Pancetta(s)**
 6 cl **Vinaigre de vin**
 30 g **Beurre**
 6 **Noix (cerneau)**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

8 cl **Huile de noix**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 c. à soupe **Moutarde**
 1 botte(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Faire chauffer une casserole avec de l'eau, porter à ébullition. A ébullition, plonger les oeufs dans l'eau à l'aide d'une cuillère à soupe. Les laisser cuire pendant 8 à 10 minutes selon leur taille.
- 2 Laver et essorer les jeunes pousses d'épinard, réserver dans un bol. A l'aide de ciseaux, couper la ciboulette en petits morceaux et réserver dans un bol.
- 3 A l'aide d'un couteau éminceur, ôter la croûte de la mimolette. Avec un économètre, tailler des copeaux de taille régulière. Réserver dans un bol.
- 4 Sortir les oeufs de la casserole, les placer dans un saladier d'eau froide pour qu'ils refroidissent. Egoutter les oeufs, les écaler puis les couper en deux.
- 5 Avec une cuillère à café, retirer les jaunes et les mettre dans un bol. Les écraser à la fourchette.
- 6 Hacher grossièrement les blancs d'oeufs, réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation de la sauce

Dans un bol verser la moutarde et l'huile de noix

- Dans un bol, verser la moutarde et l'huile de noix.
- 1 Mélanger au fouet puis ajouter les jaunes d'oeufs écrasés et la ciboulette. Mélanger et réserver.
 - 2 Faire chauffer une poêle avec du beurre. Lorsque le beurre mousse, déposer la pancetta dans la poêle.
 - 3 Lorsque la pancetta est colorée, débarrasser sur une assiette. Déglacer la poêle avec le vinaigre de vin. Puis verser tout ce jus dans le saladier contenant les jeunes pousses d'épinard.
 - 4 Ajouter le mélange huile de noix, moutarde, jaunes d'oeufs et ciboulette, mélanger délicatement avec deux cuillères à soupe. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les pousses d'épinard dans une assiette creuse puis disposer la pancetta dessus.
- 2 Ajouter quelques copeaux de mimolette, des morceaux de blancs d'oeufs hachés et des cerneaux de noix. Servir aussitôt.