



## SALADE DE TRUITE FUMÉE À L'OUETTE SUR CROÛTONS



### Ingrédients pour 5 personnes

100g de batavia  
100g de truite fumée  
75g de pain de campagne  
75g d'Ouette  
75g de tomates  
75g de pommes  
50ml d'huile d'olive  
25ml de jus de citron  
25ml de vinaigre balsamique

SAISON :	Printemps / Été
REPAS :	Apéritif / Entrée
PRÉPARATION :	30 min
CUISSON :	10 min

DIFFICULTÉ :



## RECETTE

- 1- Émincer la salade.
- 2- Confectionner une vinaigrette avec l'huile et le vinaigre, puis l'assaisonner.
- 3- Couper la truite en lanières.
- 4- Couper des croûtons de pain d'environ 5cm sur 4cm, griller au four à 120°C.
- 5- Couper des tranches d'OUETTE et les poser sur les croûtons grillés.
- 6- Couper les pommes en dés et les citronner.
- 7- Mettre la salade émincée dans une coupe, ajouter les tomates en cubes et les morceaux de pommes puis les lanières de truite fumée.
- 8- Assaisonner la salade avec la vinaigrette.
- 9- Finir par les croûtons préalablement réchauffés au four à 150°C pendant 6 minutes.



Partagez vos photos de cette recette sur notre page facebook !