

SALADE DE CHAOURCE A LA FONDUE DE CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes :

Marché : 8 tranches de pain, 8 parts de Chaource, 1 bocal de fondue de champignon de chaource (180 g), 2 tomates, salades panacées (lola rossa, batavia, feuille de chêne, frisée), persil, ciboulette, cerfeuil haché, vinaigrette

Préparation : Sur chaque tranche de pain, mettre une tranche de Chaource. Ajouter une cuillère de fondue de champignons. Mettre le tout sur une plaque au four à 180°C. Dresser sur vos assiettes la salade. Garnir de quartiers de tomates nappés de vinaigrette. Saupoudrer de persil, ciboulette et cerfeuil haché. Dès que les tranches sont gratinées, dresser les assiettes et servir aussitôt.

[Servir avec un blanc sec !](#)