

Salade d'épinards crus à la mimolette

[© La Cuisine des Anges](#)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

350 grammes de jeunes pousses d'épinards

4 œufs durs

150 grammes de mimolette

8 tranches de lard maigre fumé ultra fines

une barquette de tomates cerises

Vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre de xérès

sel et poivre

Préparation :

- 1) Équeutez et lavez les épinards. Essorez-les et mettez-les dans un saladier.
- 2) Écalez les œufs et coupez-les en rondelles.
- 3) Lavez et coupez les tomates en quartiers.
- 4) Coupez le fromage en fins triangles
- 5) Faites griller le lard à sec.
- 6) Dressez joliment vos assiettes et arrosez de vinaigrette.

A table ! :)