



## Salade de repas au gouda fumé



### Ingrédients

- 200 g de fromage Gouda fumé
- 2 gousses d'ail
- 100 g de haricots verts
- 150 g (jeunes) champignons de châtaigne
- 250 g de pommes de terre grelots
- 0.5 chou laitue (lavé)
- 1 Oignon rouge
- 3 petits concombres
- 100 g de tomates cerises
- 8 radis
- 1 une cuillère à soupe de miel
- 0.5 cuillère à soupe de moutarde
- 10 ml d'huile d'olive
- 1 échalote
- Poivre et sel

Heerlijk recept voor een frisse maaltijd salade.

### La préparation

- 1: Préchauffer le four à 160 degrés.
- 2: Porter à ébullition une casserole d'eau de taille moyenne et y faire cuire les gousses d'ail.
- 3: Si nécessaire, couper les pommes de terre en deux parties égales.
- 4: Retirer les pointes (haut et bas) des haricots verts, puis les couper en deux.
- 5: Cuire les pommes de terre al dente pendant environ 7 minutes. Rincer à l'eau froide pour éviter la surcuisson.
- 6: Cuire les haricots verts al dente pendant environ 6 minutes. Rincer à l'eau froide pour éviter de trop cuire.
- 7: Râper le Smokey Gouda.
- 8: Couper les pieds des champignons et remplir les cavités avec le fromage râpé. Placez les champignons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les griller pendant environ 12 minutes. Ensuite, retirez-les du four pour qu'ils refroidissent un peu. Cela permettra au fromage fondu de durcir et de devenir croustillant.
- 9: Couper les légumes pour les crudités en petits morceaux.
- 10: Mélanger le miel, la moutarde, l'huile d'olive et l'échalote hachée à l'aide d'un fouet pour obtenir une vinaigrette lisse. Assaisonner de sel et de poivre.
- 11: Mélanger les légumes crus coupés en tranches, les pommes de terre grelots, les haricots verts avec la vinaigrette.
- 12: Répartir la laitue pommée dans l'assiette, recouvrir de la salade préparée et terminer par les champignons au fromage farcis.