**Salade Parisienne (4 personne)**

Salad\_parisienne\_jambon\_emmental\_champignons\_oeufs\_durs1 Bistrot parisien classique, la salade parisienne est rapide et facile!

* Quelques feuilles de laitue
* 40 g de fromage emmental
* 30 g de jambon en dés
* 1 oeuf
* 1 champignon
* 1 cuillère à café de moutarde
* 1 cuillère à soupe d'huile
* 1 cuillère à soupe de vinaigre
* Processus:

Laissez l'oeuf cuire 10 minutes dans de l'eau chaude. Laisser refroidir. Coupez le champignon en petits morceaux et le fromage en cubes.

Dans un bol, mélanger l'huile, le vinaigre et la moutarde à l'aide d'une fourchette.

Dans une assiette, disposer les feuilles de laitue, le jambon, l'emmental et les champignons.

Retirer la coquille de l'oeuf et le couper en quatre et disposer sur l'assiette.

Ajoutez la sauce.

LOLA DOMÍNGUEZ CASTAÑO