

Recette simple, cuisine facile : Salade de mâche aux oeufs durs

Une idée de salade toute simple piochée chez Jocelyne et Jean-François, un samedi d'hiver, où on était de passage sur l'exploitation de La Roustide. Une salade réalisée avec les rosettes de mâche cueillies le jour même et quelques oeufs frais du poulailler! J'ai adoré!!! Saviez-vous qu'en fonction des régions, la mâche est aussi appelée: doucette, blanchette, oreillette...



Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 belles poignées de [rosettes de mâche](#)
- 2 oeufs durs
- Huile d'olive (environ 3 à 4 c. à soupe)
- Moutarde de Dijon (environ 1 c. à thé)
- Sel et poivre

Rincez les rosettes de mâche afin d'enlever la terre et le sable retrouvé à la base de la racine. Enlevez les petites racines (radicelles) et les feuilles jaunies. Essorez-la bien.

Dans un saladier, préparez une vinaigrette en battant à la fourchette l'huile d'olive et la moutarde. Assaisonnez. Déposez la mâche sur la vinaigrette.

Pilez les oeufs durs grossièrement et déposez-les sur la mâche.

Mélangez cette salade juste avant de servir.

Mes suggestions

- Remplacez la moutarde par du vinaigre de vin rouge.
- Ajoutez un petit [oignon](#) émincé.
- Recettes de [salades...](#)
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-salade-de-mache-aux-oeufs-durs-cuisine-facile-69691367.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Oeufs](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)