

## **Bikini-salade**

*(Pour 2 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : quelques minutes.)*

### **Le bikini :**

- 8 tranches de pain de mie Poilâne, parées\*
- Fines tranches de jambon cuit
- Fines tranches de comté, plutôt jeune

### **La salade :**

- Endive : 1 à 2, selon la taille
- Betterave crapaudine cuite : 1 / 2 ou 1, selon la taille
- Quelques lamelles de radis red meat
- 4 cerneaux de noix
- Huile d'olive fruité intense
- Quelques gouttes de jus de citron
- Poivre

**1.** Préparez les bikinis : posez des tranches de fromage sur 4 tranches de pain, ajoutez du jambon puis une autre couche de fromage. Faites griller au four, dans une poêle sèche, dans un appareil à croque-monsieur ou dans un grill double – c'est ce que j'ai, et j'adore appuyer pour bien écraser le pain (à chacun son vice !).

**2.** Coupez l'endive en fines lamelles et la betterave en fines rondelles. Répartissez-les dans deux assiettes avec les lamelles de radis read meat. Parsemez de noix grossièrement hachées et poivrez. Versez un filet d'huile et quelques gouttes de jus de citron – ou de vinaigre si vous préférez.

**3.** Posez deux bikinis dans chaque assiette et croquez aussitôt.

\* Les parures de ce pain sont exquis. laissez-les sécher quelques heures à l'air libre ou dans un four très doux avant de les mixer, plus ou moins finement : vous obtenez une chapelure parfaite, à conserver dans une boîte hermétique.