## Assiette Fraîcheur Et Reste De Rôti De Porc



## Ingrédients

1 laitue - 200 g de restes de rôti de porc - 2 tomates - 4 cornichons - un bol de carottes râpées - haricots verts - 1 poignée d'olives - 2 cuill à soupe de persil - 1 échalote - 6 cuill à soupe d'huile - 3 cuill à soupe de vinaigre - 1 cuill à café de moutarde - sel, poivre

## Préparation

Lavez la laitue et ciselez-la en lanières.

Sur une planche de cuisine, découpez le porc rôti en petits dés.

Rincez, épépinez les tomates et taillez-les également en dés.

Lavez et tranchez les cornichons en rondelles.

Hachez votre persil et ciselez l'échalote.

Dans un plat ovale mettre la laitue puis tous les autres ingrédients dessus

Mélangez dans un bol, le vinaigre, l'huile, la moutarde, du sel et du poivre.

Versez cette sauce sur votre salade puis, mélangez.

Servi avec œufs en gelée (Aspics)