

## Salade au cabécou :

- Une salade du jardin
- Une tranche de pain de campagne
- Un cabécou par personne

Poser un cabécou sur chaque tranche et les faire griller au four 10 minutes. Servir avec la salade assaisonnée a votre goût.

Petit plus : ajouter à l'assaisonnement de l'huile de noix, c'est encore meilleur.