

SALADE DE GIROLLES



Ingrédients pour 6 personnes :

600 g de girolles
200 g de pousses d'épinards
18 tranches fines de coppa
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 échalotes
Sel, poivre

Pour la sauce :

2 c. à soupe d'huile de noix
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
1/2 c. à café rase de curry
Sel, poivre

Nettoyer les girolles en les passant rapidement sous l'eau froide. Les sécher délicatement, couper les plus grosses en deux.

Peler et hacher les échalotes. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les échalotes en remuant pendant une minute. Ajouter les girolles, saler et poivrer. Faire cuire à feu vif jusqu'à complète évaporation du jus de cuisson. Réserver.

Laver, essorer et sécher les pousses d'épinards. Les mettre dans un saladier.

Dans un saladier, préparer la sauce en fouettant à la fourchette les deux huiles, le vinaigre, le curry, le sel et poivre. Réserver.

Faire chauffer une poêle à blanc. Y saisir les tranches de coppa quelques secondes.

Dans le saladier, ajouter les champignons aux pousses d'épinards, arroser de vinaigrette et bien mélanger. Répartir dans des assiettes, ajouter les tranches de coppa et servir aussitôt.