

SALADE PERIGOURDINE



Ingrédients pour 6 personnes :

150 g d'épinards frais
150 g de salade feuille de chêne
1 pomme
1 citron
1 oignon rouge
300 g de foies de volailles
100 g de lardons fumés
15 g de beurre
4 cuil à soupe d'huile de noix
2 cuil à soupe de vinaigre de framboise
18 cerneaux de noix
Sel, poivre

Laver et essorer la salade et les épinards. Peler la pomme et la couper en lamelles fines puis l'arroser avec le jus de citron pour éviter qu'elle ne noircisse. Peler ensuite l'oignon et le tailler en rondelles.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre et faire sauter les foies de volailles, coupés en petits morceaux, puis ajouter les lardons et faire rissoler 5 mn tout en remuant.

Dans un bol, mélanger le vinaigre avec du sel et du poivre, ajouter l'huile.

Etaler la salade dans des assiettes, disposer les rondelles de pommes, les morceaux de foies et les lardons, ajouter les cerneaux de noix et les rondelles d'oignons. Arroser le tout avec la vinaigrette.

Servir immédiatement.