

Salade des vendanges aux deux raisins



Préparation : 15 mn

Cuisson : 3 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de raisins blancs et noirs

1 endive

2 endives carmines (remplacées par de la trévisse)

1 sachet de magret fumé en tranches

100 g de mimolette vieille de préférence

50 g de cerneaux de noix

2 tranches de pain Poilane

5 cl d'huile d'olive

Pour la vinaigrette (j'ai mis les proportions initiales mais vous conseille de les doubler) :

1 c à c de moutarde forte

1 c à s de vinaigre de vin

2 c à s d'huile d'arachide

1 c à s d'huile de noix

Sel et poivre

Dans un bol préparer la vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre, les 2 huiles, sel et poivre. Battre à la fourchette pour émulsionner.

Laver les endives, les éponger et les émincer en rondelles en retirant la partie dure mais en gardant quelques feuilles entières pour la présentation. Couper la mimolette en copeaux à l'aide d'un économe. Rincer les raisins et les égrapper.

Retirer la croûte des tranches de pain et couper la mie en petits cubes. Les faire dorer à l'huile dans une poêle. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dans un saladier ou dans les assiettes, réunir tous les ingrédients (raisins, tranches de magret, noix, copeaux de mimolette et endives émincées et dés de pain). Arroser avec la vinaigrette et servir aussitôt.

Vin conseillé : un pineau des Charentes blanc.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>