

Salade aux caillettes de crottins



Salade aux caillettes de crottins

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

6 crottins de Chavignol (pas trop secs) 12 fines tranches de lard fumé 12 marrons au naturel 250 g de salades mélangées 1 échalote 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin 3 cuillères à soupe d'huile de noisette (ou de noix) 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol sel poivre

Préparation

Pelez et hachez finement l'échalote. Nettoyez la salade et essorez-la. Mettez-la dans un saladier, avec les marrons et l'échalote. Préparez une vinaigrette avec du sel, du poivre, le vinaigre, l'huile de noisette et 2 cuillerées d'huile de tournesol. Emulsionnez à la fourchette, versez dans le saladier et remuez. Réservez.

Posez 2 tranches de lard en croix sur le plan de travail, placez un crottin au centre et rabattez les tranches pour emballer le fromage. Appuyez un peu pour bien maintenir le lard. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Faites chauffer le reste d'huile de tournesol dans une poêle et faites dorer les crottins emballés 3 min de chaque côté, pour que le lard soit croustillant. Disposez les crottins au lard bien dorés sur la salade et servez aussitôt.

Le bon accord vin

un petit-chablis

Notes personnelles