

Salade «Belle Epoque»

Pour 4 personnes:

Ingrédients:

150 g de doucette,

20 cerneaux de noix, 2 mandarines

pelées à vif avec un couteau pointu,

100 g de lardons, 1 pomme,

2 endives, 1 avocat, 1 kiwi,

1 mangue, de l'huile de noisette,

de l'huile de tournesol, 1 citron,

1 c. à s. de sucre, sel,

vinaigre de vin, poivre

Préparation: laver la doucette, couper la pomme en petits morceaux, arroser de jus de citron. Séparer les quartiers de mandarine, peler le kiwi et le couper en rondelles, couper la mangue en fines lanières.

Assaisonner la salade avec une sauce à base de vinaigre, de sucre, de sel, de poivre moulu, d'huile de noisette et de tournesol. Ajouter délicatement les mandarines, la chair des avocats coupée en fines lamelles arrosées de jus de citron, les morceaux de pomme et de mangue. Dresser sur les assiettes, garnir de feuilles d'endives disposées en étoiles tout autour et nappées de sauce. Laisser fondre les lardons dans une poêle en teflon, verser la graisse, et répartir sur la salade.