

Salade paysanne au jambon et au foie gras

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 min.

Ingrédients:

- 100 g de girolles
- 100 g de chanterelles
- Salade mixte (salade rouge, frisée verte, salade de blé)
- Quelques fines tranches de jambon cru
- 100 g de foie gras de canard (Upignac)
- Beurre
- Sel
- Poivre

Vinaigrette

- 1 petite échalote
- 2 c à s de vinaigre de Xérès
- 2 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s d'huile d'arachide
- Sel
- Poivre

Recette:

- Nettoyez les champignons et rissolez-les dans un peu de beurre. Salez et poivrez.
- Hachez l'échalote très finement. Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette.
- Décorez les assiettes en déposant quelques champignons au centre de celles-ci. Puis, répartissez la salade, ajoutez les tranches de jambons en alternant avec le foie gras en copeaux.
- Garnissez le pourtour de l'assiette de quelques champignons.
- Assaisonnez de la vinaigrette préalablement préparée.

Vin conseillé:

Pinot gris.
Bordeaux Médoc-Moulis – Château Anthonic 1986.