

SALADE DE PISSENLITS SAUVAGES A L'EFFILOCHÉE DE FAISAN

Pour 4 personnes

Préparation : 45 mn

Une belle récolte de pissenlits - 2 c à s d'huile de noisette - 2 c à c de vinaigre balsamique - 2 c à c de vinaigre de cidre - 2 échalotes - 8 abricots secs - 50 g de raisins secs - 300 à 400 g de restes de faisan - Le jus de ½ orange – Quelques olives noires de Nice – sel poivre

Une recette du « lendemain » à partager entre amis.

Les pissenlits auront été récoltés à l'aide d'un petit couteau, le faisan servi la veille à profusion aura été conservé au réfrigérateur.

Commencez par préparer la sauce vinaigrette en émulsionnant l'huile, les vinaigres, les échalotes finement hachées, du sel & du poivre.

Découpez les abricots en fines lamelles et mélangez-les à la vinaigrette avec les raisins secs. Réservez.

Nettoyez et lavez abondamment les pissenlits dans plusieurs eaux très froides.

Égouttez-les dans une passoire puis séchez-les dans un linge.

Émincez la chair du faisan froid en fines allumettes et récupérez ce qui reste sur la ou les carcasses.

Disposez la salade dans des assiettes creuses, distribuez au centre l'effilochée de faisan, arrosez de la vinaigrette mélangée aux fruits secs.

Ajoutez enfin quelques olives noires.

