

Boutefas et sa salade tiède de Peter Bearmann

(Recette pour 4 personnes)

1 boutefas de 600 grammes

1 chou nouveau

2 tranches de petit lard bien gras

1 oignon haché

huile de pépins de raisin

huile de noix

jus de coing

radis

ciboulette

fleurs de thym

sel et poivre.

Préparation :

Cuire la saucisse dans de l'eau tiède pendant 1h15 à petits bouillons.

Hacher le chou nouveau et le mettre à blanchir dans l'eau bouillante très salée pour attendrir. Le sortir au bout de quelques secondes, laisser égoutter.

Couper le petit lard en morceaux et le faire revenir à la poêle pour le dégraisser et lui donner une belle couleur brune et du croquant.

Faire sauter l'oignon haché dans la poêle.

Préparer la vinaigrette avec 1 cuillère de concentré de jus de coing, 2 cuillères d'huile de pépins de raisin et 1 cuillère huile de noix. Sel, poivre.

Mélanger le chou blanchi avec les oignons, les lardons grillés et la vinaigrette.

Sortir le boutefas de l'eau et le trancher.

Faire dans chaque assiette un lit de salade, y poser quelques tranches de boutefas, décorez de fleurs de thym, de ciboulette hachée et quelques gouttes d'huile de noix.