

SALADE AUX RILLONS DE TOURAINE

Octobre 2010 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 400 g de pommes de terre ratte du Touquet
- ★ 200 g de pissenlits cultivés
- ★ 400 g de rillons de Touraine
- ★ 10 noix sèches de Grenoble
- ★ 150 g de cèpes frais ou surgelés (facultatif)
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisins
- ★ 1 cuillère à café d'huile de noix
- ★ 1 cuillère à café de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Casserole, Essoreuse, Saladier, Bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 15,40 € (soit 3,85 € par personne)



Recette :

Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée durant 25 minutes. Les égoutter et les laisser refroidir. Laver les pissenlits dans plusieurs eaux, les essorer et les couper en tronçons de 5 cm de long. Ouvrir les noix, extraire les cerneaux et les briser grossièrement. Couper les rillons de Touraine en lamelles fines (3-4 mm d'épaisseur). Brosser les cèpes et les couper en lamelles. Peler les pommes de terre, les détailler en rondelles de 5 mm d'épaisseur.

Préparer une vinaigrette moutardée : dans un bol, verser le vinaigre et une pincée de sel, bien remuer pour le dissoudre. Ajouter le poivre et la moutarde, rendre homogène, incorporer les deux huiles et bien mélanger. Dans un saladier, mettre les pissenlits, les rondelles de pommes de terre, les brisures de noix, les lamelles de rillons et de cèpes, mélanger délicatement et arroser de vinaigrette.

i On peut en fin d'hiver (février-mars), utiliser des jeunes pissenlits sauvages avant floraison (loin des zones de pollution). Les arroser quelques instants au vinaigre chaud pour en atténuer l'amertume. A défaut de cèpes, on peut utiliser des champignons de Paris citronnés, à défaut de pissenlits utiliser de la salade frisée. Spécialité tourangelle, les **rillons** sont des morceaux de poitrine de porc coupés en gros cubes, revenus avec des épices pour coloration dans le saindoux et confits dans cette même graisse. Les choisir de préférence bien maigres. C'est un produit assez onéreux (15 à 20 € le Kg).

Boisson :

Un Vouvray sec servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.