

Salades

Salade frisée aux figues et aux noix, vinaigrette aux truffes



18 min **15 min** **3 min** **0** **448**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la salade

- 1 Poser une poêle sur feu vif, sans huile. Laisser chauffer puis ajouter les noix.
- 2 Remuer légèrement les noix. Quand une odeur se dégage et que les noix sont grillées, les débarrasser dans un bol.
- 3 Emincer finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 4 Couper les figues en quatre. Réserver.
- 5 Couper de fines lamelles de truffe, puis empiler les lamelles et les tailler en julienne. Enfin tailler la julienne en petits dés.
- 6 Ensuite, hacher grossièrement la truffe.
- 7 Garder le jus de truffe, il sera ajouté plus tard à la vinaigrette.
- 8 Réserver la truffe hachée avec le jus de truffe.
- 9 Mettre la moutarde à l'ancienne dans un saladier, ajouter le vinaigre de Xérès.
- 10 Ajouter les truffes hachées avec le jus. Puis verser

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

1 **Frisée(s)**
120 g **Noix (cerneau)**
8 **Figue séchée**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce vinaigrette

4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
1 c. à soupe **Moutarde ancienne**
10 g **Truffe**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

lentement l'huile d'olive tout en fouettant.

- 11** Ajouter de la fleur de sel et du poivre moulu, continuer à fouetter.
- 12** Ajouter la ciboulette et mélanger.

Étape 2

Dressage

- 1** Prendre la frisée et retirer la partie verte. Mettre la partie blanche dans un saladier.
- 2** Déchirer la salade à la main et non au couteau, cela permet de moins l'abimer.
- 3** Ajouter les figues dans la salade. Puis les noix.
- 4** Assaisonner avec un peu de sel et de poivre.
- 5** Verser un peu de vinaigrette avec le fouet. Mélanger. Puis ajuster les quantités de vinaigrette plus tard.
- 6** La vinaigrette doit être ajoutée au dernier moment, sinon l'acidité du vinaigre risque d'oxyder la salade.
- 7** Dresser la salade sur une assiette.