

Salade très gourmande de jarret ½ sel, haricots verts, pommes, poires, figues et raisin

Ingrédient pour 6 personnes :

Pour les jarrets :

2 jarrets de cochon ½ sel

Pour la vinaigrette :

2 cébettes, 1 pomme, 1 poire, 2 cuillères de mayonnaise, assaisonnement

Pour la salade :

400g de haricots verts, sel, sucre, huile d'olive, 200g de girolles, 2 cébettes, vinaigre balsamique blanc

Pour la finition :

6 figues, 18 grains de raisins blanc petits grains coupés en 2 et épépinés, huile d'olive, fleur de sel

Les jarrets :

La veille :

Bien rincer les jarrets et les cuire dans une grande casserole d'eau (non salée) pendant 3 heures environ pour obtenir une viande bien tendre. Laisser refroidir dans le bouillon.

Le jour même. Retirer la couenne des jarrets et couper la viande en dés de 5mm. Couper un petit peu de couenne en dés de 5mm. Garder le reste de la couenne pour une autre recette ou pour « graisser » une soupe de légume. Réserver les dés sur une assiette filmée à température tiède.

La salade de haricots verts :

Equeuter les haricots verts et les couper en sifflets de 3cm. Les glacer à blanc dans un peu d'eau, sel, sucre et huile d'olive jusqu'à complète évaporation de l'eau.

Faire sauter les girolles dans un filet d'huile d'olive avec une pincée de sel et les ajouter aux haricots verts. Ajouter les cébettes émincées. Au dernier moment assaisonner d'un trait de vinaigre balsamique blanc.

La vinaigrette :

Couper la pomme, les cébettes et la poire en dés de 5mm. Liée avec la mayonnaise et détendre avec un peu de bouillon de cuisson des jarrets. Sans être liquide, la vinaigrette doit être onctueuse.

Dressage :

Répartir la vinaigrette au fond de 6 assiettes creuses. Répartir dessus les dés de jarret. Dresser au centre un dôme de salade de haricots verts. Couper les figues en 6 quartiers et en ranger harmonieusement sur la salade. Finir en disposant les raisins et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive et parsemer de fleur de sel.