



Salade verte garnie de Salsiccia Ticinese et de noix

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 Salsicca Ticinese
- 4 gousse d'ail
- 4 échalote
- 8EL huile de colza
- 80g cerneaux de noix
- 4EL graines de fenouil
- 4EL vinaigre balsamique blanc
- 4cun miel liquide
- à v. sel
- à v. poivre du moulin
- 600g feuilles de salade

Préparation

1. Extraire du boyau la chair de la Salsiccia Ticinese et la morceler grossièrement.
2. Hacher l'ail et l'échalote.
3. Chauffer la moitié de l'huile dans une grande poêle. Faire revenir la chair de la saucisse, l'ail, l'échalote, les noix et les graines de fenouil durant env. 5 min à feu moyen.
4. Pour la sauce à salade, mélanger le reste de l'huile avec le vinaigre et le miel puis relever de sel et de poivre.
5. Dresser les feuilles de salade. Parsemer avec la garniture faites de saucisse à rôtir et de noix par-dessus, puis arroser de sauce et servir.