



SALADE FOLLE DE CHOUCROUTE

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 600 g de choucroute crue
 - 200 g de haricots verts
 - 400 g de foies de volaille
 - 3 cuillerées d'huile d'arachide
 - 2 cuillerées de vinaigre
 - 1 petite botte de ciboulette
 - Salade de saison
 - Sel et poivre
-
- Préparation : 15 minutes
 - Cuisson : 10 minutes
 - 4 personnes

01 Ebouetez les haricots verts. Otez les fils. Cuisez-les 10 minutes à l'eau bouillante salée

02 Dans une poêle, versez l'huile d'arachide et sur feu vif, faites sauter les foies de volaille coupés en tranches fines, pendant 4 minutes. Salez et poivrez. Déglacez avec le vinaigre

03 Dans un saladier, mélangez choucroute crue, salade de saison, haricots verts, foies de volailles, puis assaisonnez avec le fond de cuisson des foies. Ajoutez l'huile de noix et la ciboulette finement hachée

04 Dressez sur assiettes et savourez immédiatement, accompagné d'un vin rouge léger des Côtes de Bordeaux (Recette publiée par le CINCC)