

Salade de Radicchio, canneberges séchées Nutra-Fruit, Feta fumée, vinaigrette à l'érable et balsamique |

Recette pour 12 tapas

Description

Une salade pleine de fraîcheur et de goût! Pour les mordus de légumes, fruits et BBQ!

Feta fumé, canneberges séchées et vinaigrette à l'érable, c'est sûr de plaire!

L'astuce du chef

Si vous trouvez le radicchio trop amer, il est possible de le remplacer par des feuilles de roquette.

Ingrédients

Salade

- 1 Unité(s) Radicchio
- 120 Gr Barquette de tomates cerise
- 2 Unité(s) Concombre libanais
- 50 Gr Canneberges séchées Nutra-Fruit

Feta fumé

- 150 Gr Feta de brebis

Vinaigrette

- 80 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 30 Gr Sirop d'érable
- 30 Ml Vinaigre balsamique vieux

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **0 F°**

Mise en place

Séparez les feuilles de radicchio et bien les rincer, puis laissez-les sur un papier absorbant.

Pelez le concombre et tranchez-le en rondelles minces.

Coupez les tomates cerise en 2 sur la longueur.

Feta fumé

Dans une vieille poêle, placez les copeaux de bois dans le fond. Placez la poêle sur le feu à maximum et faites cuire jusqu'à temps que ça commence à fumer. Placez une grille sur le dessus et mettez le fromage feta sur le dessus. Couvrez d'un cul de poule pour garder le maximum de fumée à l'intérieur. Laissez la feta au fumoir pour 5-15 minutes selon le niveau de goût que vous désirez.

Vinaigrette

Combinez tous les ingrédients et assaisonnez au goût avec sel et poivre.

Dressage et finition

Dans un gros cul de poule, combinez les canneberges, le radicchio, concombre et les tomates cerises avec la vinaigrette. Transférez une belle portion dans chacune des assiettes. Garnissez avec le feta fumé. Arrosez avec la vinaigrette si vous le désirez.

Garnissez avec des herbes fraîches ou des jeunes pousses au choix.

Bon appétit!