

# Salade de Radicchio, raisins secs maison, Feta fumée, vinaigrette à l'érable et balsamique |

Recette pour 4 personnes

## Description

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

Feta fumé, raisins maison et vinaigrette à l'érable, c'est sûr de plaire!

## Ingrédients

### Salade

- 1 Unité(s) Radicchio
- 150 Gr Barquette de tomates cerise
- 2 Unité(s) Concombre libanais
- 75 Gr Échalote française

### Raisins maison

- 200 Gr Raisin vert

### Feta fumé

- 150 Gr Feta de brebis

### Vinaigrette

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

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **450 F°**

### Mise en place

Séparer les feuilles de radicchio et bien les rincer, mettre de côté sur un papier absorbant.

Peler le concombre et le trancher en rondelles minces.

Couper les tomates cerise en 2 sur la longueur.

Ciselez les échalotes.

### Raisins maison

Placer les raisins sur une plaque de cuisson et les mettre au four à 350F pour 25 minutes. Éteindre le four mais garder les raisins à l'intérieur. Les laisser une nuit entière.

### Feta fumé

Dans une vieille poêle, placé les copeaux de bois dans le fond. Mettez sur le feu à maximum et cuire jusqu'à temps que ça commence à fumer. Place une grille sur le dessus et mettez le fromage feta sur le dessus. Couvrez d'un cul de poule pour garder le maximum de fumé à l'intérieure. Fumez

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, combiné le radicchio, concombre et les tomates cerises avec la vinaigrette. Transférez une belle portion dans chacune des assiettes. Garnissez avec le feta fumé et les raisins maison. Arroser avec la vinaigrette si vous le désirez.

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

**Bon appétit!**