

Salade aux quenelles, tomates séchées et parmesan

Les ingrédients pour 2 personnes :

Mesclun ou feuille de chêne en qsp 2 personnes

100g de tomates séchées à l'huile d'olive

20 g de pignons

20 à 25 g de parmesan en copeaux

2 ou 3 quenelles suivant la grosseur

1 c à s de vinaigre balsamique blanc

2 c à s d'huile d'olive

Beurre

Sel et poivre

Faire griller à sec les pignons dans une poêle.

Préparer la vinaigrette. Couper les quenelles en rondelles.

Dans les assiettes répartir la salade assaisonnée, mettre les tomates séchées et les pignons.

Dans une autre poêle faire fondre un peu de beurre et faire revenir les rondelles de quenelles des 2 côtés jusqu'à ce qu'elles soient un peu dorées.

Répartir les rondelles de quenelles sur les assiettes, et recouvrir avec les copeaux de parmesan. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>