

Salade de pousses d'épinards, ravioli, brousse et lard séché



Adapté de "tortellini with ricotta, spinach and bacon" du site web du magazine Good Food

Pour 4 personnes

400g de ravioli ou tortellini ricotta-épinards
2 tranches hyper fines de lard
1 poignée de cerneaux de noix
zeste et jus de 1 citron
environ 30g parmesan fraîchement râpé
environ 250g de pousses d'épinards
2 csoupe débordantes de brousse allégée
QS huile olive, sel, poivre

Cuire les ravioli ou tortellini selon les indications sur le paquet. Egoutter et refroidir sous le robinet d'eau froide. Bien égoutter.

Dorer les tranches de lard dans une poêle puis baisser le feu pour les sécher. Les égoutter sur du sopalin

Torréfier les noix à sec dans une poêle

Dans un saladier, rassembler ravioli/tortellini, noix, pousses d'épinard, brousse émietée avec les doigts, ajouter les 3/4 du parmesan, le zeste et le jus de citron, 2 csoupe d'huile d'olive, mélanger, assaisonner.

Répartir sur les assiettes, puis ajouter sur chaque assiette les noix, le lard séché émietté puis saupoudrer du reste de parmesan.