



SALADE DE GIROLLES AUX ACCENTS DU SUD



Facile

15 mn sans compter le nettoyage des champignons

Pour 6 personnes :

800 g de girolles nettoyées

60 g de pignons torréfiés

Vinaigrette faite comme vous l'aimez en faisant si possible $\frac{1}{2}$ huile neutre, $\frac{1}{2}$ huile de pignons et 2 échalotes hachées

50 g de parmesan pour faire des petites tuiles

6 poignées de mélange de jeunes pousses (mesclun) ou de jeunes épinards

Faire des tuiles de parmesan.

Passer très brièvement les girolles à la poêle, à feu vif, avec une noisette de beurre. Elles doivent rester presque crues, saler et poivrer, assaisonner avec un peu de vinaigrette. Les réserver et ajouter le jus qu'elles ont rendu dans la vinaigrette.

Dans le saladier ou dans des coupelles individuelles, disposer un lit de jeunes pousses, assaisonner avec un peu de vinaigrette. Couvrir de girolles assaisonnées et parsemer de pignons. Décorer avec les petites tuiles.

L'association des tuiles de parmesan et le goût de l'huile de pignons se marient à merveille avec les girolles et en font une entrée légère et pleine de parfums.