

Salade de pétoncles, bacon et champignons



(pour 2)

laitue
mélange de jeunes pousses
1 grosse poignée de pétoncles fraîches
bacon coupé en tours petits dés
150 g de champignons de Paris frais en lamelles
3 cébêtes, hâchées
1 petite échalote hâchée finement
50 g de gruyère suisse râpé
huile d'amandes
vinaigre balsamique blanc à la lavande
moutarde
sel, poivre

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites revenir les champignons. Salez, poivrez.

Faites revenir le bacon jusqu'à ce qu'il commence à griller dans une poêle anti-adhésive, sans ajout de matière grasse Réservez.
Faites cuire quelques minutes les pétoncles dans la graisse rendue par le bacon.

Mélangez les pétoncles, les champignons, le bacon, l'échalote et les cébêtes. Réservez.

Réalisez une vinaigrette avec l'huile d'amandes, le vinaigre balsamique blanc à la lavande, la moutarde, du sel et du poivre.

Arrangez la salade sur un plat. Déposez le mélange de pétoncles par-dessus. Arrosez de vinaigrette et parsemez de gruyère râpé.