

Salade de mâche, betteraves, rattes et toasts de chèvre chaud

Préparation 20 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 barquette de mâche

2 betteraves rouges cuites

250 g de pommes de terre rattes (je vous conseille 2 petites rattes par personne)

50 g de noix

6 tranches de pain

6 rocamadours

1 gousse d'ail

1/2 bouquet de persil

1 pincée de graines de cumin

1 c à s d'huile d'arachide

Pour la sauce :

3 c à s d'huile de noix

1 c à s de vinaigre de cidre

1 c à s de crème liquide

Sel et poivre du moulin

Laver les pommes de terre et les cuire non épluchées à la vapeur 15 mn.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients (pour 6 je vous conseille de faire 1,5 fois les proportions).

Quand les pommes de terre sont cuites, les passer sous l'eau froide et les couper en 2 dans la longueur. Dans une poêle les faire revenir avec l'huile, du sel, du poivre, l'ail écrasé et le persil ciselé en remuant pendant 10 mn environ.

Couper 6 tranches de pain et déposer un rocamadour sur chaque. Les passer sous le grill du four en surveillant.

Couper les betteraves épluchées en dés. Laver la mâche, la mettre dans un saladier avec la sauce et les betteraves, mélanger, et répartir sur les assiettes. Parsemer des noix grossièrement concassées, et mettre les pommes de terre. Terminer avec une tranche de pain au rocamadour et en parsemant de graines de cumin. Servir sans attendre.

Vin conseillé : un Anjou rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>