



## LA SALADE DU PECHEUR

Pour 6 personnes

- 200 g de salade à choix (cresson, lolo, cœur de pommée, trévisse, épinard, etc...)
- 6 queues de langoustine ou joues de lotes
- 3 cs d'huile d'arachide
- 24 crevettes roses décortiquées
- 6 crevettes bouquets
- 150 g de saumon fumé
- 1 jus de citron
- 1 branches d'aneth

Vinaigrette aux noisettes:

- 6 cs d'huile de tournesol
- 2 cs d'huile de noisette
- 2 cs de vinaigre de pommes
- 5 cl de bouillon de légumes
- 50 g de noisettes
- 1 cc de moutarde
- 1 filet de sauce Worcestershire, sel et poivre du moulin

### **Recette :**

1. Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les goûts avec le vinaigre. Remuer en ajoutant les différentes huiles. Allonger avec le bouillon et ajouter les noisettes grossièrement hachées.
2. Laver et essorer les salades et les disposer au centre de l'assiette.
3. Déposer au milieu une crevette bouquet blanchie 30 sec. À l'eau salée en pleine ébullition. Tout autour, faire alterner des rouleaux de saumon fumé avec des crevettes roses garnies d'un brin d'aneth.
4. Assaisonner, les queues de langoustines ou les joues de lotte, de sel et de poivre et les poêler dans une huile chaude 30 secondes de chaque côté. Pour le joues de lotte, les rôtir à la poêle dans un peu d'huile.
5. Disposer les queues de langoustines ou les joues de lotte coupées en tranches, arrosées de quelques gouttes de citron, encore chaudes, sur l'assiette déjà garnie.
6. Arroser les assiettes de la vinaigrette au dernier moment ou la servir à part.

Mai 2002, M. Pahud – E. Wuethrich