

Salade au boudin blanc et aux figues

Pour 4 personnes

un sachet de mélange de jeunes pousses

3-4 figues

2 boudins blancs

2 poignées de noisettes

4 tranches de pain d'épice

4 tranches fines de mini bûches de chèvre

2-3 pincées de baies de poivre de kampf

Concassez les noisettes et faites-les torréfier dans une poêle à sec quelques minutes à feu moyen, réservez.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans la poêle, coupez les boudins blancs en rondelles et faites-les dorer à la poêle de chaque côté, réservez.

Déposez une tranche de buche de chèvre sur chaque tranche de pain d'épice et déposez les toasts sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, faites fondre le fromage au four 5 minutes à 180°C environ (surveillez la cuisson).

Coupez les figues en 8 et écrasez les baies de poivre de kampf.

Lavez et égouttez le mélange de jeunes pousses, assaisonnez-le avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à café de vinaigre balsamique, déposez-en une poignée dans chaque assiette, ajoutez le reste des ingrédients et saupoudrez de poivre de kampf.

Servez!!