



Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

Salade :

1 litre de pommes de terre rattes, coupées en rondelle de 1 cm
100 g de fines tranches de magret de canard fumé,
coupées en petits bâtonnets
45 ml (3 c. à soupe) de ciboulette, finement ciselée
30 ml (2 c. à soupe) de persil plat, grossièrement ciselé
60 ml (1/4 tasse) de coriandre, grossièrement ciselée
2 branches de céleri, coupées en tronçons de 1 cm
250 ml (1 tasse) d'oignons marinés, coupés en 2
95 ml (3/8 tasse) de radis, tranchés finement
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
Sel, poivre

Yogourt épicé:

125 ml (1/2 tasse) de yogourt méditerranéen
125 ml (1/2 tasse) de **sauce Sriracha Canton**

Salade de rattes, oignons marinés, magret fumé et yogourt épicé

méthode

- Déposer les rattes coupées dans une casserole remplie d'eau froide, porter à ébullition et cuire doucement jusqu'à tendreté. Égoutter et réserver au réfrigérateur.
- Dans un bol, mélanger le yogourt et la sauce sriracha et réserver au réfrigérateur.
- Dans un grand bol, mélanger les rattes, les bâtonnets de magret, les herbes, le céleri, les radis, les oignons marinés et l'huile d'olive. Assaisonner et réserver.
- Déposer environ 1/4 de tasse de yogourt épicé dans une verrine, ajouter la salade et servir aussitôt.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE

La Tablee des Chefs

INSPIRÉE PAR


Canton