

La recette de Laetitia : *Carpaccio de saucisson Vaudois*



Fiche recette pour 4 personnes

**Ingrédients:**

- 1 saucisson vaudois
- 500g poireaux
- 3 tomates
- 1 melon (charantais – orange)
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 pomme verte acidulée
- 2 cs huile neutre
- 4 cs huile de noix
- 4 cs vinaigre de vin blanc
- 1 cs eau (si nécessaire)
- 1 échalote
- 10 cerneaux de noix
- Herbes fraîches (basilic, ciboulette, persil plat)
- Sel, poivre blanc du moulin (ou moulu)

## **Préparation:**

### **Saucisson**

- *Cuire le saucisson dans une casserole d'eau légèrement frémissante env. 30min, laisser complètement refroidir (trempé dans eau froide, emballer dans un film alimentaire)*

### **Vinaigrette**

- *Mélanger huile de noix, vinaigre de vin blanc, eau si nécessaire, échalote finement haché, sel, poivre du moulin*
- *Réserver au frais*

### **Salade**

- *Emincer le poireau en filaments, faire suer env. 20min dans une poêle avec huile neutre, saler, réserver (assiette) au frais*
- *Peler à vif les agrumes, réserver (assiette) au frais*
- *Mélanger les agrumes et le poireau dans un saladier, ajouter 3cs vinaigrette, réserver au frais*
- *Trancher le melon et les tomates en fines tranches, réserver séparément (assiettes) au frais*
- *Evider, peler et débiter en dés la pomme, ajouter 1 cs vinaigrette, réserver (bol) au frais*
- *Trancher le saucisson en fine lamelles*

### **Décoration et dressage**

- *Hacher les noix grossièrement au couteau et les griller à sec dans une poêle*
- *Dresser en alternant les tranches (saucisson, melon, tomate), assaisonner de 2 cs vinaigrette*
- *Placer la salade, rectifier l'assaisonnement, garnir de noix et d'herbes*