Salade de riz aux salsifis grillés et Lard

Les ingrédients

- 20 tranches de Lard Petit Déjeuner fumé HERTA
- 2kg de salsifis
- 250g de mélange de riz brun, épeautre et quinoa
- 2 gousses d’ail
- 200g de feta
- 150g de cranberries séchées
- 100g de noix de pécan, grillées
- 100g d’épinards
- Persil, moutarde de Dijon, vinaigre de vin rouge, miel, huile d’olive

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Rincez les salsifis sous l’eau et pelez-les.
- Faites cuire le riz brun dans une eau salée durant 8 à 10 minutes jusqu’à ce qu’ il soit al dente.
- Munissez-vous d’un plat allant au four et déposez-y les salsifis. Hachez finement la moitié du persil et de l’ail et dispersez-les sur les salsifis, arrosez d’huile d’olive, poivrez et salez. Enduisez bien les salsifis de ce mélange.
- Mettez au four pendant environ 20 à 25 minutes jusqu’à ce qu’ils soient al dente. Sortez du four et laissez-les refroidir brièvement. Prenez le lard petit déjeuner fumé HERTA et entourez-le autour des salsifis, remettez dans le plat et enfournez à nouveau pour 8 à 10 minutes jusqu’à ce qu’ils soient croquants.
- Entre-temps, préparez la vinaigrette : Hachez finement le reste de l’ail et du persil, mélangez avec la moutarde, le vinaigre de vin rouge, le miel, l’huile d’ olive et un filet d’eau. Assaisonnez selon votre goût de poivre et de sel.
- Versez le riz dans un plat de service, émiettez dessus la feta et ajoutez les cranberries séchées, les noix de pécan et les épinards. Disposez les salsifis grillés avec le lard sur le riz et arrosez-les de vinaigrette.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Salade**

Personnes: **4**