Salade d’automne - Cèpes, noix, figues



Ingrédients (pour 4 personnes):

3 ou 4 jeunes cèpes, 8/10 noix fraîches, 4 figues fraîches, sel fin, mesclun et persil, huile d’olive/cèpes ou huile de noix ou noisette

Préparation:

Nettoyer les cèpes (les brosser et les essuyer mais éviter de les laver). Réserver les têtes pour un carpaccio et couper une partie des queues en petits dés. Faire revenir dans un filet d’huile d’olive à feu vif puis moyen. Assaisonner.

Couper les têtes en très fines lamelles. Si les pieds sont très fermes, émincer une partie également en carpaccio.

Répartir la brunoise de cèpes cuits au fond des assiettes. Recouvrir avec le carpaccio de cèpes (têtes et queues), saler.

Ajouter quelques cerneaux de noix, des feuilles de mesclun et persil, et les figues fraîches tranchées en quartiers.

Verser un filet d’huile sur la salade en cru/cuit et déguster aussitôt !

**www.assiettesgourmandes.fr**