



Salade fraîcheur de printemps avec radis, mesclun, pomelo, truite fumée à la Tomme de Savoie et vinaigrette acidulée

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 3 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 tranches de truite fumée
- 1 betterave rouge cuite
- 4 poignées de jeunes pousses de betterave (ou mesclun)
- 1 pomelo (pamplemousse rose)
- 12 radis
- 4 tranches de Tomme de Savoie
- 2 cuill. à soupe de graines de courge

Pour la vinaigrette

- 1 cuill. à café de moutarde à l'ancienne
- 3 cuill. à soupe d'huile de pépins de courge
- 1 cuill. à soupe d'un mélange d'herbes aromatiques (persil plat, ciboulette, cerfeuil...)
- Sel et poivre du moulin

1. Lavez et essorez les jeunes pousses de salade, puis disposez-en un petit dôme au centre de chaque assiette. Brossez les radis sous un filet d'eau fraîche, puis essuyez-le et coupez-les en lamelles à l'aide d'une mandoline (ou d'une râpe). Parsemez-en sur les dômes de salade. Pelez la betterave et émincez-la en fine julienne (à l'aide d'une mandoline si possible). Ajoutez-les.
2. Emincez les tranches de truite fumée en lanières avant de les ajouter.
3. Pelez à vif le pomelo en recueillant son jus. Coupez les segments en cubes et répartissez-les dans les assiettes. Coupez également les tranches de Tomme de Savoie en dés avant de les disposez sur les assiettes.
4. Poêlez à sec les graines de courge, à feu moyen, 3 min environ, jusqu'à ce qu'elles commencent à éclater. Réservez-les.
5. Préparez la sauce. Dans un bol, mélangez la moutarde avec 2 cuill. à soupe de jus de pomelo, les herbes, l'huile, sel et poivre.
6. Assaisonnez les salades avec cette sauce et parsemez des graines de courge torréfiées.