

SALADE DE MÂCHE, KUMQUATS ET NOIX

- 2-3 CàS de raisins secs
- 15 kumquats, lavés et séchés
- 100 gr de mâche
- 50 gr de cerneaux de noix
- 60 à 75 ml d'huile de noix
- 1 avocat
- 1/2 c. à café de vinaigre de vin rouge
- 1 à 2 CàS de jus d'orange fraîchement pressé (facultatif)
- Sel et poivre



Placer les raisins dans un petit bol et couvrir d'eau bien chaude. Laisser reposer 5 minutes, puis égoutter. Réserver. Placer les cerneaux de noix dans une petite poêle et les faire griller à feu moyen en remuant souvent et en surveillant bien qu'elles ne brûlent pas. Lorsque les noix commencent à exhaler leurs arômes (après environ 3-4 minutes), ôter du feu et laisser refroidir. Mettre de côté 5 kumquats pour la vinaigrette. Émincer finement les 10 kumquats restants, en prenant bien soin d'ôter les pépins. Dans un saladier, mélanger la mâche, les tranches de kumquats, des cubes d'avocat, les noix et les 2/3 des raisins.

Préparer la vinaigrette : couper grossièrement les 5 derniers kumquats en ôtant les pépins, et les placer dans le bol d'un petit robot (ou hachoir électrique). Ajouter le reste de raisins, l'huile de noix, le vinaigre, sel et quelques tours de moulin de poivre. Mixer jusqu'à obtention d'une purée épaisse, comportant encore quelques morceaux de fruits, si l'on préfère un assaisonnement un peu plus liquide, l'on ajoutera le jus d'orange fraîchement pressé. Goûter la vinaigrette et rectifier l'assaisonnement si besoin. Juste avant de servir, ajouter les 3/4 de la vinaigrette à la salade et bien mélanger. Servir la salade et le reste d'assaisonnement séparément.