

Salade du terroir revisitée

Ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 2 pêches
- 5 prunes mixtes
- 1 chopine de tomates cerises
- 1 bouquet-2 bouquets de roquette
- 1 paquet de bacon fumé de Cochons Cent Façons
- 50ml vinaigre de vin rouge
- 150ml huile d'olive de qualité
- 200g de ricotta en bloc de la Fromagerie Roy
- 25g moutarde préparée

Instructions

1. Fumer le bloc de ricotta indirect à 200 F, environ 15 minutes
2. Râper l'ail dans un bol, ajouter 3g de sel, 1 g de poivre et la moutarde, mélanger.
Ajouter 120ml d'huile d'olive et mélanger.
3. Couper les pêches et les pruneaux en 2 et griller sur le bbq jusqu'à obtenir des marques de grille. Réserver
4. Couper les tomates cerises en 2, et hacher les oignons verts puis ajouter le tout à la vinaigrette.
5. Dans un bol, mélanger le ricotta, 30ml d'huile d'olive, sel-poivre.
6. Trancher le bacon et la faire griller 1-2 minutes de chaque côté.
7. Dresser la salade: d'abord étaler la roquette sur une grande assiette ou une planche, puis déposer la ricotta en petites cuillères un peu partout. Déposer les pêches et les prunes puis le mélange de vinaigrette partout. Ajouter le bacon et servir!