

Salade Automnale aux Cèpes Pommes & Marrons

Pour 4 personnes

Il vous faut

400 g de cèpes
2 pommes
2 bouquets de mâches
2 belles poignées de roquette
2 belles poignées de jeunes pousses
200 g de marrons crus ou déjà cuits au choix
30 g de beurre
2 gousses d'ail
ciboulette fraîche
vinaigre de cidre ou balsamique blanc
huile d'olive
sel et fleur de sel
poivre du moulin

Déroulement

Pour des marrons crus. Les cuire, sans les entailler, 45 mn ou 25 mn pour des châtaignes, dans une casserole d'eau frémissante. Egouttez. Laissez refroidir quelques minutes. Otez-les deux peaux et réservez.

Nettoyez la mâche, la roquette et les jeunes pousses et réservez.

Brossez les cèpes, séchez et coupez-les dans le sens de la longueur. Les faire dorer dans une poêle avec les gousses d'ail écrasées. Ajoutez les marrons. Salez et poivrez. Parsemez de ciboulette.

Épluchez les pommes et coupez-les en fines tranches.

Dans un saladier, préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre de cidre, du sel et du poivre. Ajoutez les salades et les quartiers de pommes et mélangez.

Dressez les salades sur des assiettes de service, ajoutez les cèpes, les marrons chauds et terminez par le reste de vinaigrette .

Servir aussitôt.