



Kasha et kaki en salade

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de kasha
- 100 g d'allumettes de bacon
- 120 g de marrons décortiqués
- 1 kaki

Pour l'assaisonnement

- Sel
- Poivre
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Moutarde

Préparation

1. Faites cuire le kasha dans 1 fois $\frac{1}{2}$ son volume d'eau bouillante salée durant 5 minutes. Laissez gonfler à couvert 20 minutes de plus.
2. Faites revenir le bacon 5 minutes à feu vif.
3. Faites de même avec les marrons. Laissez refroidir.
4. Pelez et coupez le kaki en petits dés. Mélangez avec le reste des ingrédients.
5. Préparez l'assaisonnement dans un petit bol et versez sur la salade