



## **Salade d'oignons doux et pommes de terre de Noirmoutier**

Salade d'oignons doux, dattes et chèvre (pour 4 personnes)

- 2 gros oignons doux
- 2 Chavignol bien secs
- 1 belle branche de dattes
- 1 branche de thym frais
- 1 càc de cannelle en poudre
- 1 càc de miel liquide
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre de Xérès
- Sel et poivre du moulin

1/ Dans un saladier, préparez la sauce en mélangeant toutes les épices, huile d'olive, vinaigre et miel. Mélangez bien le tout pour homogénéiser la vinaigrette. Assaisonnez de sel et poivre.

2/ Epluchez et émincez les oignons dans un saladier.

3/ Dénoyautez les dattes et ajoutez-les aux oignons. Versez la vinaigrette par-dessus. Mélangez bien, couvrez et gardez au frigidaire pendant 1h.

4/ Au moment de servir, émiettez grossièrement le chèvre au-dessus de la salade, saupoudrez de thym et servez avec du pain.



Pommes de terre de Noirmoutier en pot-au-feu aux algues (pour 4 personnes)

- 8 petites pdt de Noirmoutier
- 100 g de salicornes
- 4 jeunes échalotes
- 16 feuilles d'huîtres
- 2 dl de vin blanc
- 3 échalotes
- 1 càs de crème épaisse
- 2 grosses noix de beurre
- 1 càc de thé matcha
- Fleur de sel

1/ Préchauffez le four à 100°C.

2/ Epluchez les pommes de terre et blanchissez-les.

3/ Taillez les feuilles d'huîtres à l'emporte-pièce rond, nettoyez et blanchissez les salicornes et faites confire les échalotes en peau dans un four à 100°C pendant 2h.

4/ Épluchez les échalotes confites, montez le beurre blanc au beurre avec un peu de crème épaisse.

5/ Glacez les pommes de terre et les échalotes avec un fond d'eau et un peu de beurre.

6/ Assaisonnez le beurre blanc, dressez, parsemez de thé vert et d'un peu de fleur de sel.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_salade-d-oignons-doux-et-pommes-de-terre-de-noirmoutier?id=8407226&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_salade-d-oignons-doux-et-pommes-de-terre-de-noirmoutier?id=8407226&emissionId=5931)