



## **Salade sarladaise et soupe aux choux**

Salade sarladaise (pour 4 personnes)

- 12 tranches de magret de canard fumé
- 1 gros coeur de frisée
- 150 g de lardons fumés
- 4 pdt épluchées et coupées en rondelles
- 150 g de girolles
- 150 g de haricots blancs
- 150 g de roquefort
- 1 càs de pignons de pin
- 1/2 botte de ciboulette
- Moutarde
- 3 càs d'huile d'olive
- 3 càs d'huile de tournesol
- Vinaigre de vin
- Sel et poivre du moulin

1/ Blanchissez les pommes de terre à l'eau bouillante salée et séchez-les.

2/ Rincez les haricots blancs et réservez-les. Ensuite, nettoyez les girolles, émiettez le roquefort et ciselez la ciboulette.

3/ Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y sauter les pommes de terre. Quand elles commencent à colorer, ajoutez les lardons et les girolles.

4/ Pendant ce temps, réservez la frisée lavée et essorée au frais dans un grand saladier. Préparez une vinaigrette bien relevée avec la moutarde, les huiles d'olive et de tournesol, sel, poivre et vinaigre de vin.

5/ Lorsque la cuisson est terminée, égouttez le tout.

6/ Ajoutez à la frisée les pommes de terre, les lardons, les girolles, les tranches de magret, le roquefort et les pignons. Salez et poivrez. Versez la vinaigrette, mélangez et servez aussitôt.



Soupe aux choux (pour 4 personnes)

- 1 chou vert
- 2 oignons émincés
- 200 g de pdt fermes
- 250 g de lard fumé en tranches épaisses
- 1l de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre du moulin

1/ Coupez le chou en 2 et retirez-en le coeur. Emincez-le finement.

2/ Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés.

3/ Coupez le lard en lardons.

4/ Dans une casserole, faites fondre les lardons avec le beurre. Lorsqu'ils sont fondus, débarrassez-les.

5/ Dans cette même casserole, faites suer les oignons émincés.

6/ Ajoutez les pommes de terres, le chou, la feuille de laurier et laissez fondre pendant 10 min.

7/ Assaisonnez le tout et mouillez avec le bouillon de volaille. Amenez à ébullition et laissez mijoter durant 10 min.

8/ Servez la soupe bien chaude en ajoutant les lardons en dernière minute.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_salade-sarladaise-et-soupe-aux-choux?id=8403519&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_salade-sarladaise-et-soupe-aux-choux?id=8403519&emissionId=5931)