

Salade de bourgots aux radis



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Portions: 4 entrées ou 2 repas légers

Temps de préparation: 15 minutes + minimum 30 minutes d'attente

Temps de cuisson: 0

Ingrédients

Échalotes marinées express

1/2 échalote française, émincée finement,

1 c. à soupe (15 ml) verjus

1 c. à soupe (15 ml) vinaigre de cidre

1 c. à soupe (15 ml) huile de caméline

1 pincée sel

1 pincée piment Gorria moulu

Sauce ail et feta

1/4 gousse d'ail hachée finement

2 c. à soupe (30 ml) lait

1/4 tasse (60 ml) feta local émietté (un peu plus pour la déco)

4 c. à thé (20 ml) marinade des échalotes (environ la moitié)

Salade de bourgots

1 conserve (142 g) bourgots en saumure, coupés en 4

4-5 radis émincés (+2 coupés en demies, avec les feuilles, pour décorer)

1 c. à soupe (15 ml) ciboulette hachée

¼ tasse (60 ml) oseille émincée

2 c. à soupe (30 ml) graines de citrouille rôties

Préparation

1. Préparer les échalotes marinées en mélangeant tous les ingrédients. Macérer minimum 30 minutes à la température pièce (ou plus longtemps au frigo). Égoutter et réserver la marinade.
2. Dans un pot Mason de 2 tasses (500 ml) à large ouverture, mixer tous les ingrédients de la sauce au pied mélangeur (il est aussi possible d'utiliser un petit robot culinaire).
3. Pour servir, verser la sauce au fond d'assiettes creuses, puis répartir les bourgots et les radis par-dessus. Garnir de ciboulette, d'oseille, de graines de citrouille et des échalotes marinées. Ajouter un peu de feta émietté, les demis radis avec feuilles et un filet de la marinade restante des échalotes.

Quelques petites notes et variantes...

- **Notes:** Il existe de l'huile de caméline torréfiée qui est délicieuse dans cette recette. Aussi, n'hésitez pas à doubler les échalotes marinées express; elles sont délicieuses sur une foule d'autres salades, tacos, etc.
- **Variante:** Essayez la recette avec des crevettes nordiques, ou encore en variant les herbes fraîches au rythme de la saison!

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2021/05/salade-de-bourgots-aux-radis/>