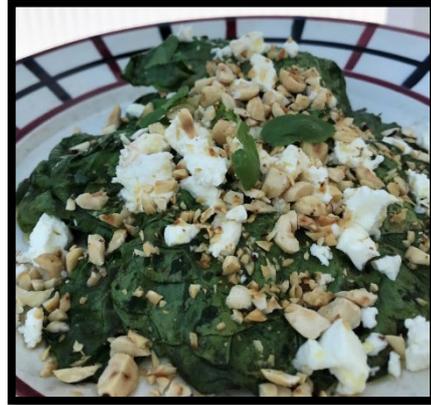


# *Salade cuite pain de sucre feta et noisettes*

## Ingrédients :

- 1 salade pain de sucre
- 15 g de feta
- 8 noisettes
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 filet de jus de citron



## Préparation :

1. Commencer par concasser les noisettes, puis les mettre à torrifier dans une poêle chaude pendant quelques minutes. Réserver.
2. Enlever le bout du trognon de la salade. Faire tremper la salade dans un grand saladier rempli d'eau additionnée de vinaigre blanc pendant au moins 15 minutes. Essorer la salade dans un torchon propre.
3. Faire chauffer 2 c. à s. d'huile dans une poêle. Déposer la salade avec le trognon vers le haut. Couvrir et laisser cuire 3 minutes à feu vif. Retourner la salade et laisser cuire 2 minutes sans couvercle.
4. Déposer la salade cuite dans un plat. Émietter la feta dessus puis parsemer de feta. Parsemer les noisettes. Saler (pas trop la feta est déjà salée) et poivrer.
5. Puis verser l'huile d'olive restante et le jus de citron. Servir chaud ou froid selon vos envies.