

Salade Jardinière aux œufs marinés aux herbes de Provence garnie de saucisse au miel et ail

Recette réalisée avec les produits de

Ferme Bœuf Angus

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 19 juillet 2015

Ingrédients :

Vinaigrette :

- 8 jaunes d'œufs marinés aux herbes de Provence des Fermes Bœuf Angus
- 1 tasse de crème sure
- 3/4 de tasse de mayonnaise
- 45 ml de crème 35%
- 10 ml de sauce Sriracha (Sauce piquante)
- 1 cuil. à table de moutarde de Dijon
- 2 cuil. à table de moutarde à l'ancienne (Moutarde de Meaux)
- 1/4 de tasse de miel
- 30 ml de ciboulette fraîche finement ciselée
- 30 ml de persil frais haché
- Q.S Sel/Poivre

Salade :

- 1 courgette
- 2 carottes
- 1 poivron rouge
- 1/2 oignons rouges
- 1/2 piments rouges longs (piment fort)
- Q.S Sel et poivre

Garniture :

- 4 blancs d'œufs marinés des Fermes Bœuf Angus hachés grossièrement
- 3 saucisses miel et ail des Fermes Bœuf Angus cuites et coupées en julienne

Méthode :

Vinaigrette :

- Dans un bol fouetter les jaunes d'œufs, la mayonnaise et les 2 crèmes jusqu'à consistance homogène.
- Ajouter tout le reste des ingrédients et bien mélanger
- Assaisonner au goût (si la vinaigrette est trop acide à votre goût, ajoutez du miel)

<http://www.boeufangus.com>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan

Salade :

- Couper les carottes, le poivron et la courgette en fines juliennes et les ajouter dans un grand bol
- Émincer finement l'oignon et le piment fort et l'ajouter au mélange
- Assaisonner le tout de sel et poivre
- Ajouter la vinaigrette et bien mélanger le tout
- Au moment de servir, ajouter les blancs d'œufs et les saucisses chaudes pour garnir votre salade

Astuce du chef !

Cette vinaigrette peut aussi servir de condiment pour des hot dog, des burgers ou des sandwiches. Or, elle est excellente comme trempette pour les saucisses au miel et ail. Si vous ne tolérez pas le piquant vous pouvez abstenir la sauce piquante ou en mettre plus si vous êtes un grand fanatique.

Truc du chef !

Si vous ne tolérez pas vraiment le piquant, mais que vous tenez au goût de celui-ci, vous n'avez qu'à déveiner et vider toutes les graines du piment cela réduira énormément la sensation du piquant.

<http://www.boeufangus.com>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan