

Tir Européen / Le tireur déguste

Foie de porc séché de Carcassonne en salade

Kaliméra / il y a dix huit années

[Foie de porc séché de Carcassonne en salade](#)

Ingrédients pour 6 personnes :

- Saucisse séchée de Foie de Porc : 500 g
- 1 petit verre de vin blanc : 10 cl
- 1 petit verre de vinaigre rouge
- Graisse d'oie : 30 g
- Moutarde forte : 1 cuillère
- Huile d'olive
- Poivre et Sel
- 1 échalote
- 2 salades "Rouquette" : 200 g
- 4 Oeufs
- 8 petits artichauts violets
- 4 branches de persil plat

Préparation :

Hacher 4 branches de persil (réserver). Hacher l'échalote (réserver). Tailler les artichauts : le tour du coeur et retirer le haut des feuilles. Faire durcir les oeufs (réserver). Préparer les 2 salades et émincer les radis en tranches (réserver).

Dresser sur un grand plat ovale, un lit des deux salades. Placer les radis émincés en forme de drapeau, les oeufs durs coupés en quartiers, les artichauts coupés en 4.

Découper en grosses rondelles la saucisse de porc en retirant le boyau. Faire fondre la graisse d'oie. Dans une poêle, jeter le foie de porc séché 3 minutes pour dorer toutes les faces, puis cuire à feu moyen.

Verser l'échalote, la moutarde, un peu d'huile d'olive (facultatif), le vinaigre, le vin blanc, remuer bien pour lier le tout, saler et poivrer (3 tours de moulin).

Verser la "sauce" chaude sur l'ensemble de la "salade" qu'elle "cuira".

Saupoudrer de persil haché et servir sans tarder.

Vin conseillé :

Un vin de Corbières .

Jean-Philippe / il y a dix sept années

[Re: Foie de porc séché de Carcassonne en salade](#)

Je vais à Carcassonne du 29/10/2007 au 2/11/2007.

Avez-vous des adresses de bon resto ?

Lépigeon / il y a dix sept années

[Re: Foie de porc séché de Carcassonne en salade](#)

Si tu pousses jusqu'à Lézignan, il y a des petits restaurant très sympas, mais je n'ai plus les noms exacts en tête.
