

Salade chaude de bette à carde

Recette de Jamie Oliver

Ingrédients

- 2 tranches de bacon coupé en dés
- 40 gr de noisettes (ou noix au choix)
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 200 gr de haricots fins
- 300 gr de légumes verts (Kale, bette à carde, choux, choux de Bruxelles, etc...)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'huile d'olive bien goûteuse
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès (fait vraiment une différence dans le goût !)

Préparation

1. Faire revenir le bacon dans une poêle à feu moyen vif et y ajouter les noix.
2. Lorsque les noix sont bien dorées, ajouter le sirop d'érable et cuire quelques minutes pour bien les caraméliser.
3. Entre-temps, faire cuire les haricots dans de l'eau bouillante salée. Drainer et réserver.
4. Dans une casserole, faire chauffer l'huile et y ajouter les feuilles de légumes verts. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès. Ajouter le mélange de bacon, les haricots et les légumes verts cuits....
6. Servir encore tiède

Bon appétit