


# SALADE DE RADICCHIO, VINAIGRETTE CANNELLE-GORGONZOLA

Préparation	30min
Cuisson	15min
Total	40min
Part(s)	4 Personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

1 radicchio	¼ de cuillère à café de Cannelle moulue FUCHS
100 g de lentilles rouges	¼ de cuillère à café de Piment doux FUCHS
70 g de noix	sel
1 oignon nouveau	1 cuillère à soupe sirop d'érable
2 mangues bien mûres	120 g de Tallegio
1 avocat bien mûr	4 grandes tiges de basilic
1 citron vert	8 tranches de pain de mie
2 petites oranges	6 cuillères à soupe d'huile de noix
70 g de Gorgonzola	½ cuillère à café de Poivre noir en grains FUCHS

## Préparation :

1. Cuire les lentilles cinq à six minutes dans de l'eau bouillante. Elles doivent encore être croquantes. Les rincer à l'eau froide.
2. Hacher grossièrement les noix et les faire griller à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver.
3. Parer le radicchio, le laver, le couper en deux dans le sens de la longueur et éliminer le pied. Tailler le radicchio en julienne.
4. Laver l'oignon nouveau, le parer et le tailler en petits dés. Éplucher les mangues et tailler la chair en dés. Couper l'avocat en deux, prélever la chair et la couper en quartiers.
5. Presser le jus des oranges et du citron vert. Arroser l'avocat avec trois cuillères à soupe de jus.



6. Verser tous les ingrédients de la salade et les lentilles dans une grande jatte bien large. Découper le gorgonzola en dés grossiers. Écraser le poivre au mortier.
7. Dans un gobelet mélangeur, réduire en purée le jus d'agrumes, un quart des dés de mangue, le gorgonzola, le poivre, la Cannelle, le Piment doux, le sel et le sirop d'érable. Incorporer l'huile de noix.
8. Couper le Taleggio en tranches. Laver le basilic et le sécher. Effeuillez le basilic et en garnir quatre tranches de pain de mie. Répartir également le fromage sur les tranches de pain de mie.
9. Faire dorer les sandwiches dans un appareil à croque-monsieur. Mélanger délicatement la salade et la vinaigrette et garnir de noix grillées. Servir les sandwiches accompagnés de salade.

