

Salade d'épinards et champignons

400g jeunes épinards
300g de champignons de Paris (blonds si vous trouvez)
100g de poitrine fumée
1 oignon paille
4 petits oignons blancs nouveaux
8c.à S.d'huile
3c.à S.de vinaigre de vin
2c.à S.de crème fraîche
1c.à S.de moutarde
sel, poivre.

Pelez et hachez grossièrement l'oignon. Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une poêle. Mettez-y l'oignon à dorer sur feu doux. Remuez jusqu'à ce qu'il grille en prenant une couleur très rousse. Versez-le sur du papier absorbant, salez et laissez-le sécher en refroidissant.

Lavez et équeutez rapidement les épinards. Nettoyez les champignons et coupez les pieds terreux. Emincez les. Mettez les épinards, champignons et oignons blancs dans un saladier.

Préparez la sauce. Pelez et dégermez la gousse d'ail. Mélangez sel, poivre, 6 cuillerées à soupe d'huile, 3 cuillerées à soupe de vinaigre, 1 cuillerée à soupe de moutarde et l'ail haché. Emulsionnez avec 2 bonnes cuillerées à soupe de crème. Vous pouvez augmenter ces proportions, car les champignons sont de véritables éponges.

Coupez la poitrine en minces bâtonnets. Faites-les revenir à feu moyen dans la poêle des oignons sans ajout de graisse. Ils doivent être dorés.

Versez les lardons sur les épinards. Arrosez de sauce, mélangez délicatement et parsemez d'oignons frits.

Bon appétit.