

SALADE DE LAPIN A LA VINAIGRETTE A LA TAPENADE ET AMANDES FRAÎCHES



Facile

Préparation: 15 mn

Sans cuisson

Pour 2 personnes:

4 filets de lapin

3 c. à soupe de tapenade verte (maison ou non)

2 c.à soupe d'amandes fraîches décortiquées et pelées (ou non)

quelques tomates cerise

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 c.à soupe de vinaigre balsamique

salade pour 2 (feuille de chêne, roquette ou batavia)

sel et poivre

.Parer les filets de lapin, les badigeonner avec une cuillerée à soupe de tapenade, les envelopper dans un film alimentaire et les cuire à la vapeur pendant 15 minutes environ.

Laisser refroidir, enlever le film et couper en tranches dans le biais.

Faire une vinaigrette avec le reste de la tapenade, l'huile et le vinaigre, saler et poivrer.

Laver et ciseler la salade, l'essorer et la réserver.

Laver les tomates cerise et les couper en deux.

Ciseler la salade, la disposer sur les assiettes en assaisonnant avec la vinaigrette.

Dresser les tranches de lapin, les tomates et répartir les amandes sur la salade.

Arroser avec la vinaigrette restante.