

# Salade de têtes de violons à l'argousier



Recette coulis d'argousier

## *Ingrédients:*

Têtes de violons	1 tasse
Baies d'argousier	1/4 tasse
Champignons café	6 unités
Ail fumé	1 pincée
Citron (jus)	1/2
Huile d'olive La Belle Excuse	2
cuillères à soupe	
Sel et poivre du moulin	QS
Tranche de pain	1

## *Méthode:*

Triez et coupez la tige de vos têtes de violons. Ensuite, passez-les à grande eau afin de les nettoyer.

Dans une casserole remplie d'eau salée, portez à ébullition et faites cuire vos têtes de violons 4 à 5 minutes. Refroidissez aussitôt et réservez.

Retirer les croûtes de la tranche de pain. Tranchez ensuite en cubes de la grandeur désirée. Dans une poêlonne chaude, avec un peu d'huile, faire rôtir les morceaux de mie de pain. Épongez sur du papier essuie-tout. Réservez.

Tranchez les champignons en quartiers puis dans une poêlonne très chaude, feu maximal, faites rôtir. Réservez.

Dans un bol, mélangez l'huile, l'ail fumé, le jus de citron, sel et poivre et mélangez le tout. Rectifiez l'assaisonnement.

Disposez vos aliments dans une assiette et versez la vinaigrette par la suite.



Pascal Lafond  
Chef propriétaire

536, boul. Manseau  
Joliette, Qc  
514.654.6642

[www.calibre22.com](http://www.calibre22.com)

\*\*\*Très important: il est impératif de faire cuire les têtes de violons avant consommation. Elles sont toxiques crues, mais sans aucun danger une fois cuites.