

## Salade de porc épicée



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour la salade :**

6 belles et grosses feuilles de salade romaine, 1 petit radis daïkon, 2 avocats, huile d'olive, assaisonnement, vinaigre balsamique, fleur de sel et fleur pour la décoration.

#### **Pour la farce :**

300g de viande de porc hachée, huile, sel, sauce soja, 1 cuillère de gingembre râpé, 1 cuillère d'ail râpé, 1 botte de menthe, 1 botte de coriandre, assaisonnement, sauce soja, huile de sésame, 1 petit piment, 4 cébettes

---

#### **La farce :**

Faire cuire la viande de porc dans un filet d'huile d'olive avec une pincée de sel et l'ail. Débarrasser et laisser refroidir. Ajouter alors le gingembre, un trait de vinaigre balsamique, les cébettes ciselées, le piment haché, les herbes concassées, un trait d'huile de sésame et de sauce soja. Rectifier l'assaisonnement

#### **L'avocat :**

Couper les avocats en 4 et enlever le noyau. Les caraméliser dans une poêle avec un peu de fleur de sel, une pincée de sucre et un filet d'huile d'olive jusqu'à obtenir une face bien dorée. Réserver.

#### **Le radis :**

Eplucher et couper le radis en très fine julienne. Réserver dans un saladier d'eau glacée.

#### **Montage :**

Placer une feuille de salade dans chaque assiette et garnir avec la salade de porc. Placer à une extrémité un quart d'avocat caramélisé. Egoutter et sécher la julienne de radis. L'assaisonner avec vinaigre balsamique blanc, huile d'olive et sel. Déposer sur le porc. Décorer de fleurs.