

## **Salade au radis red meat, bacon croustillant, vinaigrette à la framboise**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 beau cœur de laitue
- 1 radis red meat (environ 200g)
- 200g de fèves écossées
- 120g de framboises fraîches
- 1 oignon rouge
- 8 tranches de bacon
- 1 c. à soupe de jus d'orange pressé
- 4 c. à soupe d'huile de colza
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 trait d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de pousse de shiso pourpre (ou autre herbe aromatique de votre choix)
- sel, poivre

### **Préparation de la recette :**

Faites cuire les fèves dans une casserole d'eau bouillante salée, 2 à 3 min selon la grosseur. Egouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide, pelez-les.

Epluchez et émincez l'oignon rouge. Hachez le bacon.

Dans une sauteuse, faites fondre l'oignon rouge quelques minutes avec un trait d'huile d'olive, salez légèrement. Retirez les oignons, remplacez-les par le bacon et faites-le griller.

Dans un bol, écrasez 60 g de framboises avec une fourchette. Ajoutez l'oignon rouge fondu, versez l'huile de colza, le vinaigre de cidre et le jus d'orange, poivrez et mélangez.

Epluchez le radis, coupez-le en fines lamelles.

Lavez la laitue. Détachez les feuilles, répartissez-les dans les assiettes en alternant avec des lamelles de radis. Parsemez de bacon grillé, ajoutez les fèves et le reste de framboises. Arrosez de vinaigrette à la framboise et ajoutez les pousses de shiso. Servez aussitôt.