

Salade de Coco de Paimpol au vinaigre celtique

Pour deux personnes

200 g de Coco de Paimpol frais
6 pétales de chorizo piquant
2 radis violets Malaga
1 petit radis rose long Primus
1 cuillerée à café de gingembre frais haché
quelques sommités de céleri branche
4 brins de coriandre
3 cuillerées à soupe d'huile de noisette
1 cuillerée à café de vinaigre celtique

Faites cuire les Cocos de Paimpol trois quarts d'heure dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Dans une poêle, avec une cuillerée à soupe d'huile de noisette, faites suer à feu très doux et sans coloration les tiges des sommités de céleri branche (réservez les tendres feuilles) et le gingembre haché. Egouttez les Cocos de Paimpol, mélangez-les aussitôt dans un saladier avec le reste de l'huile de noisette, le mélange céleri et gingembre. Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez les feuilles de céleri et la coriandre grossièrement émincées et remuez le tout.

Dans la poêle, sans matière grasse, faites dorer les pétales de chorizo pour les rendre légèrement croustillantes. Emincez finement les radis à la mandoline. Répartissez ces pétales de chorizo et les lamelles de radis dans la salade de Coco de Paimpol juste avant de passer à table.

