

**LE GOÛT DU PAYS – SAINT-ROCH-DE-L'ACHIGAN**  
**Salade composée de pousses sauvages,**  
**champignons, jerky de cerf et fromage**



**Ingrédients**

200 g (1,5 litre) de pousses sauvages  
(orpin, marguerite, violette, carcajou, pousses d'hémérocalle) ou de laitues mélangées  
120 g (2 tasses) de radis, asperges, céleri, courge, pommes ou quelque chose de croquant  
30 g (2 c. à soupe) d'échalotes vertes hachées  
120 g (¼ de livre) de jerky de cerf (ou autre viande fumée et séchée)  
120 g (1 tasse) de fromage affiné (Fêtard, L'Amateur, Le Ménestrel ou autre)  
60 ml (4 c. à soupe) de vinaigrette (aux champignons sauvages ou huile et vinaigre)  
250 ml (1 tasse) de champignons sauvages marinés  
Sel de champignons ou sel de mer  
Poivre

**Garniture de champignons tempura**

100 g (1 tasse) de champignons frais (pleurotes, chanterelles en tube ou autre champignons tendres)  
150 ml (5/8 de tasse) de mélange tempura  
100 ml (3/8 de tasse) d'eau froide préférablement pétillante  
2 litres (8 tasses) d'huile à friture (arachide ou canola)

Pétales de fleurs comestibles, si désiré (violette, monarde, etc.)

## **Préparation**

1. Couper les légumes crus en fines tranches ou en juliennes. Assaisonner avec 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigrette. Peut être fait 1 ou 2 heures à l'avance.
2. Préparer les champignons frais pour la tempura (nettoyer si nécessaire et couper en tranches). Ciseler les échalotes. Préparer les pousses (laver, sécher, trier, déchirer ou couper grossièrement).
3. Préparer des copeaux de jerky et de fromage.
4. 15 minutes avant de servir, chauffer l'huile à friture pour la tempura à 190°C (375°F).

5. Assaisonner les pousses mélangées avec les échalotes vertes, 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigrette, du sel et du poivre au goût.

6. Déposer les champignons marinés et les légumes croquants dans le fond de l'assiette et placer les légumes par-dessus. Disposer joliment les copeaux de jerky et de fromage par-dessus et autour de la salade.

7. Verser l'eau froide dans le mélange tempura et mélanger modérément. Enrober délicatement les champignons frais avec le mélange. Juste avant de servir, faire frire 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Saler et déposer sur la salade.

8. Finir avec un dernier trait de vinaigrette et parsemer de pétales.