Salade aux champignons de forêt ,aux noisettes et au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

30 ~ 50 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
1 poignée	de jeunes feuilles de roquette
1 poignée	de noisettes
1	oignon rouge
2 cuillères à soupe	de vinaigre de vin blanc
20 g	de beurre
4 cuillères à soupe	d'huile d'olive
	thym frais (à votre convenance)
	sel (à votre convenance)
	poivre noir moulu (à votre convenance)
1 poignée	de champignons de forêt mi-cuits

Préparation

Placer les noisettes sur du papier sulfurisé et les faire griller au four à 190 degrés. Les mélanger de temps en temps pour qu'elles grillent uniformément (ne pas les faire griller plus de 10 minutes). Laisser refroidir et retirer la coque avec les doigts. Hacher grossièrement avec un couteau.

Éplucher l’oignon et le couper en deux. Hacher finement une moitié et verser du vinaigre de vin. Ajouter du sel et laisser mariner. Couper l’autre moitié de l’oignon en demi-rondelles. Verser un peu d’huile d’olive dans la poêle et ajouter un morceau de beurre.

Faire chauffer la poêle puis ajouter les champignons (si les champignons sont un peu gros, les couper en fines lamelles). Saler et poivrer, ajouter le thym. Laisser mijoter environ 5 à 7 minutes.

À la fin, ajouter les demi-rondelles d’oignon, l’oignon mariné haché et faire revenir encore quelques minutes. Placer les feuilles de roquette propres sur l’assiette, ajouter les champignons de la poêle. Saupoudrer abondamment de noisettes hachées et de morceaux de fromage DŽIUGAS coupés très finement (il suffit de récupérer quelques copeaux de fromage avec un éplucheur de pommes de terre). Saupoudrer le dessus de poivre moulu et d’huile d’olive. Servir avec du pain grillé blanc…