

Salade sucrée/salée de Musquée de Provence



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 grs de chair de Musquée
- 1 grappe de raisin
- 10 grs de beurre
- 5 cl de rhum
- 4 pommes vertes
- 100 grs de lardons
- Sel, poivre

Préparation :

1. Trempez les raisins dans le rhum pendant 30 minutes et égouttez
2. Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en dés
3. Epluchez les pommes et coupez-les en fines lamelles
4. Dans une sauteuse ou un wok, faites fondre le beurre et mettez les lardons et les dés de Musquée à cuire
5. Faites cuire 10 minutes
6. Ajoutez les pommes, les raisins et assaisonnez à votre convenance
7. Cuisez encore 10 minutes