

## Salade aux truffes



Salade craquante  
Pommes de terre du jardin  
Panais et fenouil  
Truffes du jardin  
Parmesan  
Pain aux noisettes  
Huile d'olive fruité vert

Faire cuire les pommes de terre encore craquantes

Dans un saladier mélanger huile d'olive, sel noir d'Hawaï et les truffes coupées en lamelles assez épaisses

Préparer les crostinis au parmesan en coupant des gros copeaux de parmesan sur chaque tranche de pain et en les arrosant d'huile d'olive.

Lorsque les pommes de terre sont cuites les passer sous l'eau fraîche puis les essorer, les couper en lamelles et les ajouter au saladier

Passer les crostinis au grill, 5 mn.

Couper fenouil et panais en lamelles très fines dans le saladier.

Ajouter la salade verte et servir le tout accompagné des crostinis.