

Salade cédrat, roquette, radis et tartines au lard

(Pour 2 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min.)

- 12 fines tranches de cédrat
- 12 fines tranches de radis blanc
- 2 poignées de roquette
- 1 cébette
- Pain de campagne ou baguette
- Fines tranches de lardo di Colonnata
- Huile d'olive fruité intense
- Poivre

1. Répartissez les tranches de cédrat dans 2 assiettes, ajoutez la roquette et les tranches de radis. Coupez la cébette en fines rondelles et parsemez-en l'assiette.

2. Faites griller les tranches de pain et déposez dessus de fines tranches de lard : elles fondent aussitôt à la chaleur du pain. Poivrez et posez les tranches de pain dans les assiettes. Servez sans attendre.

– Remplacez les tartines de lardo par des œufs mollets, des anchois à l'huile, des sardines en boîtes, du jambon cru... Bien entendu, vous pouvez servir cette salade sans lard si vous êtes végétarien.

=> **Le radis blanc** : j'ai acheté un petit radis blanc chez [Terroirs d'avenir](#), comme le cédrat d'ailleurs ; il ressemblait à un mini-

daikon, mais sa pulpe était presque douce, croquante, parfaite avec le piquant de la roquette.

=> **La cébette** : petit oignon nouveau, long et fin, doux et frais. Son nom vient de l'occitan "ceba", oignon, et "cebeta" petit oignon. C'est délicieux dans les salades, sur des légumes sautés, un poisson ou une viande grillés...

=> **Le lardo di Colonnata** : élaboré à Colonnata, dans la commune de Carrare, ce lard assaisonné d'herbes, d'ail, d'épices et de sel (mais chaque fabricant a sa recette secrète) avant d'être entassé en couches dans des bacs de marbre pendant au moins 6 mois. Il est cher, mais quelques fines lamelles suffisent tant il est puissant et parfumé.