

## Salade de fèves à la vinaigrette d'orange chaude

Il y a bien longtemps que je ne vous ai donné envie avec une petite recette. Alors oui, je l'ai préparé avant de partir mais je l'ai fait en pensant à vous.



J'ai utilisé la vinaigrette chaude que j'ai inventé pour le livre [Une souris dans le potage](#) des éditions Tana. J'avais marié cette vinaigrette à un nem à base de légumes, julienne d'orange et crabe, un petit délice mais aujourd'hui, je suis partie sur une salade bien différente.

Elle est bien meilleur si vous la servez tiède.

Les lardons doivent être blanchis dans l'eau. Inutile de mettre 1 litre d'eau pour 100g de lardons, ils doivent seulement être recouvert d'eau froide. Cette opération permet d'enlever toutes les impuretés.

Faites cuire vos fèves comme indiquées sur le paquet de votre magasin surgelé préféré.

Pour la vinaigrette :

1 orange  
Coriandre fraîche  
1 botte de cive  
1 cs de vinaigre de riz  
1/2 cs de nuoc mam  
1 cc de sucre de palme  
Huile d'olive

Prélevez des lanières à l'économe sur l'orange et [coupez les en julienne](#).

Pressez l'orange pour en obtenir le jus.

Faites bouillir 3 fois en changeant l'eau à chaque fois les juliennes d'orange. Cela permet d'enlever l'amertume des zestes.

Il n'est pas nécessaire de mettre trop d'eau, juste un fond, à la première ébullition, égouttez les juliennes et recommencez.

Mélangez le vinaigre de riz, le nuoc mam et le sucre de palme. Vous pouvez remplacer le sucre de palme par du sucre roux. Il est important que le sucre soit dissous. Le sucre est ici en petite quantité mais il est indispensable à la recette et aux équilibres des saveurs.

Faites réduire aux 2/3 le jus d'orange sur un feu doux.

Lavez et hachez la coriandre, les cives. Vous pouvez remplacer les cives par des oignons nouveaux.

Ajoutez les herbes et le jus d'orange réduit et chaud dans le premier mélange.

Ajoutez un peu d'huile d'olive en créant une émulsion.

Dressez vos assiettes, sans oublier de parsemer de julienne d'orange toutes vos salades.

Versez la vinaigrette et servez immédiatement.

J'espère que vous allez vous régaler.