

SALADE DE FOIES GRAS ET DE MAGRETS SECHES

Ingrédients

- *Salade mélangée (100g. par pers.)*
- *Huile d'olive*
- *Vinaigre*
- *Pignons de pin*
- *1 Magret séché /3 personnes*
- *30gr. de foies gras mi-cuits par personne*
- *Figues sèches*

Etapes de la recette

Lavez votre salade mixte et l'essorer.

Dégraissez vos magrets. Préparez votre vinaigrette dans un saladier, avec une bonne huile d'olive et un vinaigre de qualité (le vinaigre balsamique est le plus doux). Salez très légèrement car le magret l'est déjà. Mélangez vos feuilles de salade à l'assaisonnement.

Préparez vos assiettes et y disposez la salade en veillant à conserver un espace vide de préférence vers vous. Installez vos magrets. Enduisez-les avec la vinaigrette restant au fond du saladier les rendant ainsi brillants.

Sur votre salade, déposez une tranche de foie gras et de chaque côté quelques morceaux de figues sèches.

Faites griller dans une poêle à sec les pignons de pin. Une fois refroidis, parsemez-en l'assiette.

Le conseil de votre boucher

Vous pouvez ajouter quelques jeunes pousses de roquette. Vous les trouverez chez votre

primeur ou si vous avez l'âme jardinière vous sèmerez quelques graines chez vous 1 semaine avant votre repas.

Partager sur

FACEBOOK