



Salade de foie gras et canard fume



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes roquette
2 chicons
1 pomme
4 petit toasts (rond)
20 grammes de foie gras
1 petit bocal de confit d'oignons
8 tranches de magrets de canard (fumé)
1 poignée cerneaux de noix (éventuellement de pécan)
huile d'olive
poivre
vinaigre balsamique

Méthode de préparation

- 1.** Disposez la roquette sur quatre assiettes.
- 2.** Coupez le chicon en lamelles et la pomme en dés.
- 3.** Garnissez quelques toasts de tranches de foie gras et de confit d'oignons.
- 4.** Posez les toasts sur la roquette.
- 5.** Ajoutez ensuite les lamelles de chicon et les dés de pomme.
- 6.** Agrémentez de quelques fines tranches de magret de canard fumé.
- 7.** Ajoutez enfin quelques noix concassées, de l'huile d'olive, du poivre et du vinaigre balsamique.