

Salade périgourdine au magret et au foie gras

Ingrédients pour 4 personnes

- ✂ 4 tranches de foie gras de canard mi cuit
- ✂ 16 tranches de magret de canard fumé
- ✂ 200 g de gésiers confits
- ✂ 300 g de foies de volailles
- ✂ vinaigre de framboises
- ✂ pignons de pin
- ✂ salade de mâche
- ✂ salade trévisse
- ✂ tomates cerise
- ✂ sel, poivre
- ✂ huile de noisette
- ✂ vinaigre de Xérès
- ✂ 1 cc de moutarde

Préparation

Sortez votre foie gras le mettre à température.

Faites cuire les foies de volaille 10min dans une poêle et déglacez les en fin de cuisson avec le vinaigre de framboise.

Dressez la salade avec tous les ingrédients.

Préparez la vinaigrette avec l'huile de noisette, le vinaigre de Xérès, la moutarde, salez et poivrez et présentez la vinaigrette à part ou mettez la au dernier moment pour éviter qu'elle ne fasse "tomber" la salade.