



Les plats principaux

Salade de magret de canard fumé aux figues

Pour 4 personnes.

Ingrédients

16 magrets de canard (tranches, fumé)
100 grammes de mix de jeune salade
4 figues (fraîches, en quartiers)
2 cuillères à soupe de ciboulette (finement hachée)

Pour le dressing

6 cuillères à soupe d'huile d'arachide
2 cuillères à soupe vinaigre de framboise
1 cuillère à café de moutarde
2 cuillères à soupe de miel
poivre noir (moulu)
sel

Méthode de préparation

Dans un petit plat mélangez le vinaigre, la moutarde et le miel. Tout en continuant à mélanger, ajoutez petit à petit l'huile d'arachide. Salez et poivrez.

Partagez la salade sur 4 assiettes. Disposez dessus les tranches de magret et les figues. Versez goutte à goutte le dressing sur la salade et saupoudrez de ciboulette. Délicieux avec du pain grillé.

