

SALADE DE CANARD, FIGUE, MIMOLETTE & NOIX



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Pousses de salade 60g
= 2 poignées
- 2 figes fraîches
- Magret de canard séché
36g (= 12 tranches)
- Mimolette 60g
- 8 cerneaux de noix
- Vinaigrette : huile d'olive 3
càs + ½ citron jaune (jus) +
moutarde ½ càc

Astuces :

- Remplacer le magret de canard par du saumon (ou de la truite) fumé(e).
- Remplacer la mimolette par du bleu ou du comté.
- Remplacer les noix par d'autres fruits oléagineux : noisettes, pistaches, noix de cajou, amandes...
- En été, remplacer les figes par des abricots.

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Pour 2 personnes

1. Enlever le gras des tranches de magret de canard séché.
2. Couper des petits cubes de mimolette.
3. Laver les figes et les couper en quartiers.
4. Concasser grossièrement les noix.
5. Réaliser la vinaigrette.
6. Mélanger tous les ingrédients (ou faire un service à l'assiette) sans oublier les pousses de salade, verser la vinaigrette et servir.



@Recettes100faim.fr