

Carpaccio de Magret de Canard au Melon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MELON(S)	1 petit ou 1/2 gros
- MAGRET(S) DE CANARD	300 g fumé
- SALADE(S) DE BLE	
- CERNEAU(X) DE NOIX	qq
- HUILE DE NOIX	2 c à soupe
- VINAIGRE DE CIDRE	2 c à soupe
- MAYONNAISE	1 c à soupe
- CERFEUIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez la salade.
- Préparez la vinaigrette en fouettant l'huile avec le vinaigre et la mayonnaise. Salez, poivrez et ajoutez un peu de cerfeuil.
- Concassez cerneaux de noix dans un mortier.
- Coupez le melon en fines lamelles et répartissez-les en corolle sur les assiettes. Replacez les assiettes au frigo pour garder le melon bien frais.
- Détachez les tranches de magret une à une et conservez au frais.
- Au moment de servir, préparez la salade dans un plat individuel, avec un peu de noix et la vinaigrette.
- Déposez ensuite les tranches de magret harmonieusement sur le melon, salez légèrement puis ajoutez un peu de noix concassées.
- Servez bien frais sans attendre accompagné de pain grillé.



Remarque:

A partir de PL-564