

## Salade de chicons au magret de canard fumé

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- 4 chicons
- Persil
- 2 c à soupe de mayonnaise
- Sel
- Poivre
- 1 pomme Jonnagold
- 200 g de salade de blé
- 2 c à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 c à soupe de yaourt nature
- ± 40 tranches de magret de canard fumé
- Baguette

### **Recette:**

- Préparez la vinaigrette en mélangeant la mayonnaise, le yaourt, le vinaigre et le persil. Assaisonnez de sel et poivre.
- Emincez les chicons, coupez la pomme en julienne et nettoyez la salade de blé.
- Placez le tout dans un saladier et mélangez avec la vinaigrette.
- Dressez la salade sur les assiettes et disposez dessus les tranches de magret de canard. Terminez par un peu de persil.
- Accompagnez ce plat d'une baguette croustillante.