

## *Salade d'Avoines de Savoie au Canard, Féta, Mandarines et Amandes Effilées*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- Avoine de Savoie (Pâtes)	250g
- Magret de Canard Fumé	12-15 tranches
- Tomates Confites	3-4
- Segments de Mandarine	200g + le sirop
- Oeufs de Caille	6
- Féta (Fromage Grecque)	120g
- Olives Noires	6-8
- Amandes Effilées	1 c à soupe
- Huile d'Olive	un filet
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Egouttez les mandarines en boîte en conservant le sirop.
- Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée avec le sirop d'agrumes, le temps nécessaire. Egouttez et laissez refroidir.
- Entre temps, faites cuire les œufs de caille 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis écalez. Coupez-les en deux.
- Coupez les tomates confites en dés.
- Egouttez la féta et poivrez-la. Concassez-les en dés.
- Dénoyautez les olives.
- Faites griller les amandes à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Placez les pâtes égouttées et refroidies dans un grand saladier. Ajoutez un peu d'huile puis les segments de mandarine, les œufs de caille, la féta, les olives, le magret de canard fumé et les tomates confites. Mélangez le tout. Salez et poivrez ;
- Répartissez alors les amandes effilées.