

Salade de magret de canard aux clémentines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- 100 g de girolles
- 1 c à soupe d'huile d'arachide
- 1 salade de feuille de chêne
- 200 g de magret de canard fumé en tranches
- 4 clémentines
- 4 c à soupe de cerneaux de noix
- 1 c à soupe de baies de poivre rose séchées
- Feuilles de coriandre

Pour la vinaigrette :

- 2 c à soupe d'huile de noix
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

Recette:

- Brossez les girolles à sec et faites-les sauter 5 minutes à feu vif dans l'huile chaude.
- Lavez la salade et essorez-la. Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients, salez et poivrez.
- Epluchez les clémentines, découpez-les en quartiers et retirez-en soigneusement les membranes blanches.
- Déposez un lit de salade sur les assiettes. Garnissez avec des tranches de magret disposées en étoile, et glissez des clémentines et des girolles entre les tranches de magret.
- Arrosez d'un peu de vinaigrette, répartissez les baies de poivre rose, les cerneaux de noix et décorez de coriandre.