

Salade et Abricots Farcis au Foie Gras, Tranches de Magret Fumé et Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- SALADE(S) DE BLÉ	un peu
- ROQUETTE (SALADE)	qq. Feuilles
- CAROTTE(S)	½ râpée
- ABRICOTS SÉCHÉS	10
- FOIE GRAS DE CANARD	50g
- FLEUR DE SEL	
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	4-6 tranches
- PARMESAN EN COPEAUX	
- OEUF(S)	½ dur
- CRÈME BALSAMIQUE	un trait
- HUILE D'OLIVE	2 c à café
- POIVRE	



Recette:

- Si ce n'est fait, faites cuire l'œuf dur puis écalez-le et écrasez-le finement à la fourchette.
- Farcissez les abricots secs avec un peu de foie gras et quelques grains de fleur de sel.
- Détachez les tranches de magret fumé et ôtez le gras.
- Dressez les salades dans vos assiettes avec un peu de carotte râpée puis répartissez les abricots farcis ainsi que les tranches de magret. Un tour de moulin à poivre sur le tout.
- Ajoutez quelques copeaux de parmesan et un peu d'œuf émietté.
- Arrosez d'huile d'olive et d'un filet de crème balsamique.

Remarque:

Accompagnez de pain.