



4 pers.



10 - 15 min.

SALADE DE FRISELINE

à la Périgourdine

Ingrédients

- 6 Friseline
- 12 tranches de magret de canard fumé
- 2 pommes Granny
- 200 gr de foie gras
- 40 gr de pignons de pin
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 10 cl d'huile d'arachide
- Sel et poivre



Pour la vinaigrette

1. Mélangez la **moutarde** et le **vinaigre de cidre**, ajoutez le **sel**, le **poivre**, l'**huile** en filet.
2. Réservez.

Astuce

Pour encore plus de douceur dans votre salade, vous pouvez rajouter des **morceaux de figes**.



Pour le dressage

Dans chaque bol, disposez les feuilles de Friseline, ajoutez un filet de vinaigrette, les dés de pommes, les dés de foie gras, les tranches de magret de canard et les pignons de pin.