



SALADE AUX FIGUES FRAICHES



Temps de préparation
25 minutes



Temps de cuisson
-



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

1 salade verte
9 figues fraîches
12 tomates cerises
1 magret de canard séché en lamelles
Quelques cerneaux de noix
Quelques branches de ciboulette
1 cuillère à soupe de moutarde
1 oeuf entier
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
Sel, poivre

Préparation de la recette

Laver la salade.

Laver et couper les figues en quatre par le haut.

Laver et couper les tomates en quatre.

Enlever le gras des lamelles du magret de canard.

Déroulement de la recette

Préparer la sauce en mélangeant tout d'abord la moutarde avec l'œuf, puis le vinaigre balsamique.

Ajouter progressivement l'huile d'olive tout en remuant.

Rectifier l'assaisonnement.

Dresser vos assiettes ou votre plat.

IDÉE DE MENU

Salade aux figues fraîches

...

Poulet aux écrevisses et gratin de pommes de terre

...

Tarte meringuée aux fruits rouges



Il est souvent judicieux de présenter la sauce à part afin que chaque invité se serve comme il le souhaite !



Vous pouvez également utiliser du vinaigre de figues pour une sauce légèrement sucrée !

Si vous souhaitez rendre cette salade encore plus gourmande et raffinée, ajoutez quelques copeaux de foie gras... Un vrai régal et une belle entrée !