

SALADE COMPOSÉE AU MAGRET DE CANARD



RÉALISATION DE LA SALADE COMPOSÉE AU MAGRET DE CANARD

Petite **salade composée** au **magret de canard**. A manger en entrée ou en plat. Pour la servir en plat il suffit de doubler les quantités. Une **salade** idéale pour les vacances ou l'été.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

4 poignées de **mesclun** 1 magret de canard fumé 50 g de haricots verts cuits 60 g de noix décortiquées 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 2 cuillères à soupe d'huile de noix 2 cuillères à soupe de vinaigre Sel et poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Laver le **mesclun**. Disposer le **mesclun** dans les assiettes. Ajouter des quartiers d'oranges. Ajouter les gésiers dans les assiettes. Préparer la vinaigrette en mélangeant : le sel, le poivre, le vinaigre dans un petit bol. Ajouter l'huile en tournant. Répartir la vinaigrette dans chaque assiette et ajouter les noix.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr