

## SALADE DE COURGETTE ET MAGRET DE CANARD



### RÉALISATION D'UNE SALADE DE COURGETTE ET MAGRET DE CANARD

Salade de tagliatelles de courgettes et de magret de canard. Cette salade de courgette est agrémentée de copeaux de parmesan et de tomates confites.

### LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

4 petites courgettes 1 couteau économe 8 tomates confites 1 magret de canard fumé ou séché 1 morceau de parmesan 1 vinaigrette 4 brins de basilic Ciseaux Un saladier

### LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Laver et essuyer les courgettes. Couper les extrémités des courgettes. Eplucher les courgettes. Couper de fines lamelles sur toute la longueur des courgettes avec un couteau économe. Prélever les tagliatelles en évitant le coeur de la courgette. Répartir les tagliatelles dans chaque assiette. Ajoutez un peu de salade Dégraisser et couper les tranches de magret de canard et les couper en lamelles. Répartir le magrets de canard dans les 4 assiettes. Couper les tomates confites en morceaux et les répartir dans les assiettes. Coupez des morceaux de melon et posez-les dans l'assiette. Couper des copeaux de parmesan à l'aide du couteau économe. Mettre le parmesan sur les assiettes de salade. Ajouter la vinaigrette. Terminer en ajoutant un petit bouquet de basilic frais sur chaque salade

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)