

Salade complète périgourdine

Préparation : 20 à 25 minutes / Cuisson : 05 à 10 minutes

Coût de la recette : Moyennement coûteux

Niveau de difficulté : Très facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 salade verte (au choix) type mesclun, jeunes pousses
- 2 carottes
- 4 champignons
- 4 radis
- 4 tomates
- une dizaine de noix
- quelques cornichons
- 1 boîte de maïs
- 200g de magret de canard
- 200g de gésiers de volailles
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 2 échalotes
- 8 pommes de terre grenailles
- 2 càs d'huile de noix
- du jus de citron
- 2 à 3 càs de vinaigre de framboise
- 2 càs de miel
- quelques brins de ciboulette
- poivre



Préparation :

1. Eplucher et laver la salade verte, ainsi que les champignons, les carottes et laver simplement sans les éplucher les radis.
2. Prévoir la cuisson des pommes de terre grenailles à la vapeur (pas trop cuites pour éviter qu'elles ne partent en purée).
3. Couper en rondelles les carottes, les cornichons et les radis ; les tomates en morceaux et les champignons ainsi que l'oignon rouge en lamelles et arroser d'un peu de jus de citron.
4. Ensuite, préparer la vinaigrette avec l'huile de noix, le vinaigre de framboise, le poivre, le miel, l'échalote et la gousse d'ail coupée en petits morceaux.
5. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients (salade, carottes, champignons et radis etc ...) et arroser avec la vinaigrette préparée au préalable.
6. Faites revenir 05 à 10 minutes vos gésiers pour qu'ils soient chauds et ajouter-les à la salade avec votre magret de canard et vos pommes de terre.
7. Ajouter quelques brins de ciboulette pour donner plus de goût et éventuellement du poivre et du jus de citron pour rectifier l'assaisonnement.
8. Régalez-vous !!

Astuce :

N'hésitez pas à utiliser des huiles parfumées (ex: noix, noisette) ou colza, ainsi que les vinaigres (ex: cidre, balsamique) afin de varier le goût de vos assaisonnements.

Pour une jolie présentation de votre salade, disposer d'abord votre salade composée puis vos morceaux de pommes de terre et vos gésiers et votre magret.
Terminez par la ciboulette.