Difficulté : Moyenne Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 20 min



SALADE PÉRIGOURDINE

La salade périgourdine est une spécialité du Sud-Ouest, alliant la richesse du canard à la fraîcheur de la salade, pour un plat à la fois rustique, raffiné et complet.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles
- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.

LES INGRÉDIENTS



Tranches de Magret fumé
4



Pommes de terre
2 moyenne



Gésiers
4



Salade mélange Mache/ Mesclun
une belle poignée



Cerneaux de noix
5

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Vinaigre balsamique ou Xéres
1 cs



Huile d'olive
2 cs



Sel et poivre
Selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez la salade

ÉTAPE 2

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée environ 20 mn.

ÉTAPE 3

Dans une poêle faites revenir quelques minutes les gésiers.

ÉTAPE 4

Faites une vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre balsamique ou xérès, poivre et sel dans un saladier.

ÉTAPE 5

Assemblez la salade, les pommes de terre refroidies, les gésiers, les tranches de magret.

ÉTAPE 6

Parsemez de sauce selon votre gout et disposez les noix.